Do d from www.v e.be

Miele

Gebruiks- en montageaanwijzing

Oven
H 5981 BP

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 649 100

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid . . . 6
Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu . . . 11
Beschrijving van het toestel . . . 12
H 5981 BP . . . 12
Uitrusting . . . 13
Ovenelektronica . . . 13
Autosensor . . . 13
Veiligheidsvoorzieningen . . . 13
Blokkering . . . 13
Vergrendeling in gebruik (of een gelijkaardige functie) . . . 13
Veiligheidsuitschakeling . . . 13
Koelventilator . . . 13
Geventileerde deur . . . 13
Deurvergrendeling voor pyrolysereiniging . . . 13
Energiebesparingsvoorzieningen . . . 14
Gebruikstips . . . 14
Profi . . . 15
Receptenboekje "Profi" . . . 15
Speedlight-verlichting . . . 15
Met PerfectClean veredelde oppervlakken . . . 15
Pyrolysereinigingsfunctie . . . 15
Toebehoren . . . 16
Universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging . . . 16
Uitschuifbare FlexiClip-rails . . . 17
Uitschuifbare FlexiClip-rails monteren . . . 17
Uitschuifbare FlexiClip-rails verplaatsen . . . 18
Spijzenthermometer . . . 18
Draaispit . . . 18
Opener . . . 18
Ontkalkingstabletten, kunststofslang met houder . . . 18
Miele@home . . . 19
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren . . . 19
Bedieningselementen . . . 20
Sensortoetsen . . . 20
Display . . . 21
Hoofdmenu . . . 21
Symbolen . . . 22

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingsfuncties . . . 24
Toestel in gebruik nemen . . . 26
Basisinstellingen instellen . . . 26
Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten . . . 27
Automatische programma's . . . 28
Eenvoudige handmatige bediening . . . 29
Uitgebreide handmatige bediening . . . 30
Een bereidingsfunctie selecteren . . . 30
Temperatuur wijzigen . . . 30
Speedlight-verlichting tijdens de opwarmfase . . . 31
Duur/starttijd/einde (automatische uitschakeling) . . . 31
Automatische uitschakeling gebruiken . . . 32
Automatische uitschakeling in combinatie met startuitstel gebruiken . . . 32
Verloop van een bereiding met automatische uitschakeling . . . 33
Ingestelde bereidingstijden wijzigen of wissen . . . 33
Opwarmfase wijzigen . . . 34
Ovenruimte voorverwarmen . . . 34
Vochtigheid verminderen . . . 35
Functie wijzigen . . . 35
Eigen programma's . . . 36
Menu "Eigen programma's" . . . 36
Eigen programma's samenstellen . . . 37
Eigen programma's oproepen . . . 37
Spijzenthermometer . . . 38
Hoe werkt het? . . . 38
Gebruiksmogelijkheden . . . 39
Belangrijke opmerkingen over het gebruik . . . 39
Spijzenthermometer gebruiken . . . 40
Weergave van de resttijd . . . 41
Gebruik van resterende warmte, energiebesparende fase . . . 41
Profi . . . 42
Automatische programma's . . . 43
's Nachts bakken . . . 43
Bereidingsfunctie "Profi" . . . 44
Aantal stoomstoten en tijdstip van de stoomstoten . . . 44
Bereidingsfunctie "Profi" gebruiken . . . 45

Inhoud

Resterend water automatisch laten verdampen . . . 46
Verloop van de verdamping van het resterende water . . . 46
Verdamping van het resterende water meteen starten . . . 46
Verdamping van het resterende water afbreken . . . 47
Ontkalken . . . 47
Kookwekker (eierwekker) . . . 48
Instellingen . . . 49
Taal . . . 49
Dagtijd . . . 49
Weergave . . . 50
Tijdformaat . . . 50
Instellen . . . 50
Verlichting . . . 50
Hoofdmenu . . . 50
Katalysator . . . 51
Naloop ventilator . . . 51
Pyrolyse . . . 51
Opwarmfase . . . 51
Starten . . . 52
Voorgeprogrammeerde temperaturen . . . 52
Display . . . 52
Contrast . . . 52
Lichtsterkte . . . 52
Volume . . . 52
Geluidssignalen . . . 52
Toetsgeluid . . . 53
Begroetingsmelodie . . . 53
Speedlight . . . 53
In gebruik . . . 53
Stand-by . . . 53
Kleur bij stand-by . . . 53
Veiligheid . . . 54
Blokkering . . . 54
Vergrendeling in gebruik (of een gelijkaardige functie) . . . 54
Eenheden . . . 55
Temperatuur . . . 55
Handelaar . . . 55
Fabrieksinstellingen . . . 55

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Gegevens voor testinstellingen 56
Controlegerechten volgens EN 60350. 56
Overige controlegerechten 57
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304 57
Reiniging en onderhoud 58
Front van het toestel 58
Toebehoren 59
Universele plaat 59
Rooster, steunroosters 59
Spijzenthermometer 59
Draaigrillinrichting. 59
Uitschuifbare FlexiClip-rails 59
Uitschuifbare rails bijsmeren 60
Met PerfectClean veredeld email 61
Ovenruimte 63
De deur verwijderen 66
De deur uit elkaar halen 67
De deur terugplaatsen. 70
De uitschuifbare FlexiClip-rails verwijderen 71
Steunroosters uitnemen 72
Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten 72
Ontkalken. 73
Wanneer het ontkalkingsprogramma uitvoeren? 73
Ontkalkingsprogramma (overzicht) 73
Ontkalkingsprogramma voorbereiden 74
Ontkalkingsprogramma uitvoeren 74
Storingen en problemen 76
Technische Dienst van Miele 79
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren 80
Elektrische aansluiting 82
Maatschetsen voor de inbouw 84
Oven inbouwen 87

Downloaded from www.vandenborre.be

Deze oven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding daarom eerst aandachtig door voordat u deze oven in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Deze oven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

– in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen,

– op boerderijen

– door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

▶ Gebruik de oven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te bakken, braden, grillen, bruineren, ontdooien, inmaken en het drogen van etenswaren.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van de oven komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen de oven alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het toestel veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Voorkom dat kinderen tijdens de werking de oven aanraken. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Anders kunt u zich verbranden!

▶ Tijdens de pyrolysereiniging warmt de voorzijde van het toestel meer op dan bij normaal gebruik van de oven. Voorkom dat kinderen tijdens de pyrolysereiniging het toestel aanraken. Anders kunt u zich verbranden!

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische veiligheid

▶ Installatiewerken, onderhouds-werken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat de oven wordt geïnstalleerd of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een oven die beschadigd is kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ De elektrische veiligheid van deze oven wordt enkel gewaarborgd als het toestel op een aardsysteem aangesloten is dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas de oven aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengsnoeren om de oven aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik de oven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de ommanteling van de oven.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het toestel leiden.

▶ Laat u de oven tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op waarborg.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerken moet de oven van het stroomnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

- De zekeringen op uw elektrische installatie zijn uitgeschakeld.
- De schroefzekeringen op uw elektrische installatie zijn helemaal uitgedraaid.
- De stekker is uit het stopcontact getrokken.
  Trek bij toestellen met stekker niet aan het snoer maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman een speciaal aansluitsnoer installeren.

▶ Als u de oven niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Efficiënt gebruik

Waarschuwing! U kunt zich verbranden!
Rond de oven treden zeer hoge temperaturen op!

▶ Gebruik ovenhandschoenen om heet voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen. Pas vooral op met het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill. Anders kunt u zich verbranden!

▶ Hou de oven in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Volg de aanbevolen grilltijden wanneer u de bereidingsfuncties "Grill groot" / "Grill klein" en "Circulatiegrill" gebruikt. Bij te lange grilltijden kunnen de gerechten uitdrogen en zelfs ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Gebruik de functies "Grill groot", "Grill klein" en "Circulatiegrill" niet om broodjes of brood op te warmen. Gebruik deze functies ook niet om bloemen of kruiden te drogen. Brandgevaar!
Gebruik hiervoor "Hetelucht plus" of "Boven-onderwarmte".

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Om voedingsmiddelen in de oven te bereiden, wordt vaak gebruikgemaakt van alcoholhoudende dranken.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol.
Hou ermee rekening dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen. Brandgevaar!

▶ Dek gerechten altijd af als u ze in de oven bewaart. Het vocht van de gerechten kan corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

▶ Schakel de oven niet uit als u de resterende warmte wenst te gebruiken om gerechten warm te houden.
Laat de gekozen functie ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in.
Schakel het toestel in geen geval uit.
Anders stijgt de luchtvochtigheid in de ovenruimte. Door condensvorming

- kan er corrosie in de ovenruimte optreden.
- kunnen het bedieningspaneel, het werkblad of de inbouwkast beschadigd raken.

▶ Bedek de bodem van de ovenruimte nooit met aluminiumfolie bij de bereidingsfuncties "Boven-onderwarmte"/"Onderwarmte"/"Intensief bakken".
Door de warmteophoping zou het email kunnen barsten of afspringen.
Plaats geen pannen, potten en bakplaten op de bodem van de ovenruimte.

Als u een bakplaat van een ander merk inschuift, dient u erop te letten dat de afstand tussen de onderzijde van de bakplaat en de bodem van de ovenruimte minstens 6 cm bedraagt.

▶ Giet nooit koud water rechtstreeks op de universele plaat of in de ovenruimte zolang de oppervlakken nog heet zijn. De daardoor veroorzaakte waterdamp kan ernstige brandwonden veroorzaken. Door de temperatuurschok kan het email ook beschadigd raken.

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.
Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).
Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende verwarmd is, kies dan liever een iets langere tijd.
Het is bovendien belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld. Roer de gerechten daartoe regelmatig door of draai ze om.

▶ Gebruik alleen kookgerei uit ovenbestendige kunststof.
Ander kunststof kookgerei smelt bij hogere temperaturen. De oven kan beschadigd raken.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Gebruik bij het inmaken geen blikken en gebruik de oven niet om blikken met voedsel te verwarmen. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Schuif voorwerpen, zoals potten en pannen, niet heen en weer op de bodem van de ovenruimte. Het bodemoppervlak zou beschadigd kunnen raken.

▶ Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Zorg ervoor dat er niets vastgeklemd raakt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.
De deur kan maximaal 15 kg dragen.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

Toebehoren

▶ Alleen toebehoren dat Miele uitdrukkelijk heeft goedgekeurd, mag worden gemonteerd of ingebouwd. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

▶ Haal al het toebehoren uit de ovenruimte voordat u de pyrolysereiniging start. Dit geldt ook voor de uitschuifbare FlexiClip-rails en voor mits toeslag verkrijgbaar toebehoren.
Door de hoge temperaturen tijdens de pyrolysereiniging zou het toebehoren beschadigd raken.

▶ Gebruik alleen de speciale spijzenthermometer van Miele.
Als de spijzenthermometer aan vervanging toe is, moet u deze vervangen door een originele spijzenthermometer van Miele. Die vindt u bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Downloaded from www.vandenborre.be

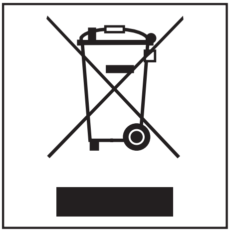
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

– de firma Recupel,
  telefoon 02 706 86 10,
  website: www.recupel.be

of

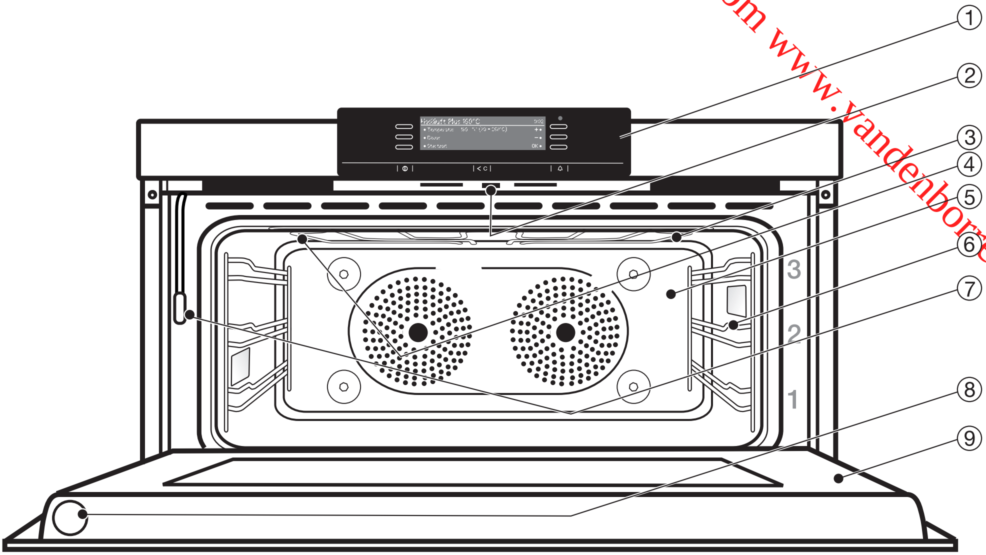
– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Beschrijving van het toestel

H 5981 BP



① Schuin geplaatst bedieningspaneel

② Deurvergrendeling voor de pyrolysereiniging

③ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill

④ Openingen voor de stoomtoevoer bij "Profi"

⑤ Achterwand met aanzuigopeningen voor de ventilator en met ontvangstantenne voor de draadloze spijzenthermometer

⑥ Steunroosters met drie inschuifniveaus

⑦ Aanzuigbuisje voor het verdampingssysteem

⑧ Bewaarkoker voor de draadloze spijzenthermometer

⑨ Deur

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenelektronica

Met de ovenelektronica kunt u de verschillende functies gebruiken om te bakken, braden en grillen. U kunt deze ook gebruiken
- als klok.
- als kookwekker.
- voor het programmeren van de bereidingstijden (automatische uitschakeling).
- om "Eigen programma's" in te stellen.
- voor automatische programma's.
- voor het programmeren van eigen instellingen.

Autosensor

Deze sensor beheert

- de bereidingstijden bij automatische programma's. De nodige informatie verschijnt op het display.
- de naloop van de koelventilator.
- de duur van de pyrolysereiniging.

Veiligheidsvoorzieningen

Blokkering

De blokkering 🔒 beveiligt de oven tegen ongewenst gebruik (zie rubriek "Instellingen - Veiligheid").

Vergrendeling in gebruik (of een gelijkaardige functie)

U kunt instellen dat de sensortoetsen minder snel reageren wanneer u ze aanraakt. Zo voorkomt u dat het toestel per ongeluk wordt ingeschakeld (zie rubriek "Instellingen - Veiligheid").

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het toestel gedurende een ongewoon lange tijd wordt gebruikt. Deze tijdsduur is afhankelijk van de geselecteerde functie.

Koelventilator

Bij elke bereiding wordt automatisch de koelventilator ingeschakeld. Hierdoor wordt de hete lucht uit de ovenruimte gemengd met koude kamerlucht en afgekoeld, voor de lucht tussen de deur en het bedieningspaneel ontsnapt.

Om te voorkomen dat er luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast, blijft de koelventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

Geventileerde deur

De deur bestaat uit een open systeem met glasplaten die een gedeeltelijk warmtereflecterende coating hebben. Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

De deur kan uit elkaar worden genomen om ze te reinigen.

Deurvergrendeling voor pyrolysereiniging

Aan het begin van de pyrolysereiniging wordt de deur om veiligheidsredenen vergrendeld. Deze vergrendeling wordt opgeheven wanneer de temperatuur in de ovenruimte na de pyrolysereiniging onder 280 °C gezakt is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Energiebesparingsvoorzieningen

Verlichting

De ovenverlichting is in de fabriek zo ingesteld dat ze bij een lopend bereidingsproces na 15 seconden wordt uitgeschakeld (zie rubriek "Instellingen - Verlichting").

Deurcontactschakelaar

Als u tijdens een bereiding de toesteldeur opent, schakelt de deurcontactschakelaar automatisch de verwarmingselementen uit en afhankelijk van de gekozen bereidingsfunctie ook de heteluchtventilator. Daardoor wordt het warmteverlies in de ovenruimte verminderd als een gebraad bijv. wordt overgoten.
Tegelijkertijd gaat ook de ovenverlichting aan.

Benutting van de resterende warmte

De ovenverwarming wordt kort voor het einde van een bereiding met automatische uitschakeling of met de spijzenthermometer automatisch uitgeschakeld.

De energiebesparende functie wordt geactiveerd, waardoor de resterende warmte wordt gebruikt. De warmte in de oven is dan voldoende om de bereiding af te ronden.
Op het display verschijnt "Energiebesparende fase".

De koelventilator en, afhankelijk van de bereidingsfunctie, ook de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Energiebesparende modus

Als u de oven niet verder bedient na afloop van een automatisch programma of na een bereiding met automatische uitschakeling, wordt de oven na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld (om energie te besparen).

Deze tijd is afhankelijk van de geselecteerde instellingen (bereidingsfunctie, temperatuur en duur).

De dagtijd wordt weergegeven of het display gaat uit. Zie rubriek "Instellingen - Dagtijd - Weergave".

Gebruikstips

Dit boekje is meegeleverd bij de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding van uw toestel. Hierin vindt u gedetailleerde informatie over de volgende onderwerpen:

- Automatische programma's
- Bakken
- Braden
- Garen op lage temperatuur
- Grillen
- Ontdooien
- Inmaken
- Kant-en-klaargerechten bereiden
- Recepten voor automatische programma's

Downloaded from www.vandenborre.be

Profi

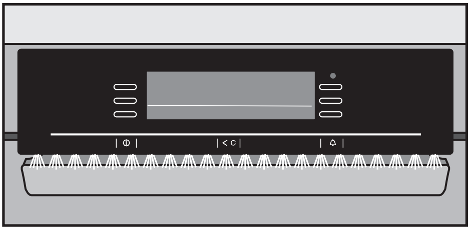
Deze functie stelt u in staat de bereiding van voedingsmiddelen als brood en vlees te optimaliseren via vochtregeling.

Bereiding met vochtregeling is beschikbaar in de automatische programma's en als afzonderlijke bereidingsfunctie ("Profi").

Receptenboekje "Profi"

In dit boekje, dat wordt meegeleverd bij de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding van uw toestel, vindt u informatie over het gebruik van automatische programma's met vochtregeling, het gebruik van de bereidingsfunctie "Profi" en recepten.

Speedlight-verlichting



De speedlight-verlichting onder het bedieningspaneel
- is geel wanneer de oven uitgeschakeld is.
- wisselt tijdens de opwarmfase van kleur. Wanneer de speedlight-verlichting rood is, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Deze fabrieksinstellingen kunt u wijzigen. Meer informatie hierover vindt u in de rubriek "Instellingen - Speedlight".

Met PerfectClean veredelde oppervlakken

De volgende onderdelen zijn met PerfectClean veredeld:
- Steunroosters
- Universele bakplaat
- Rooster

De antiaanbakeigenschappen van deze oppervlakveredeling vermijden dat het voedsel aankoekt, zodat de oven gemakkelijker te reinigen is.

Ook de **uitschuifbare FlexiClip-rails** zijn met PerfectClean veredeld. Door de veredeling heeft het materiaal een glanzende uitstraling.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Pyrolysereinigingsfunctie

De ovenruimte van uw toestel kan worden gereinigd met de functie "Pyrolyse". Tijdens de pyrolysereiniging wordt de ovenruimte opgewarmd tot meer dan 400 °C. Het aanwezige vuil wordt door de hoge temperaturen afgebroken tot as.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

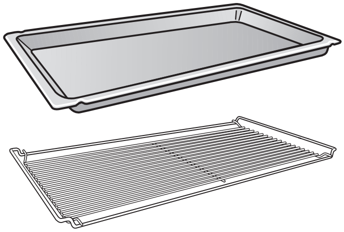
Downloaded from www.vandenborre.be

Toebehoren

Het volgende toebehoren wordt bij het toestel meegeleverd.

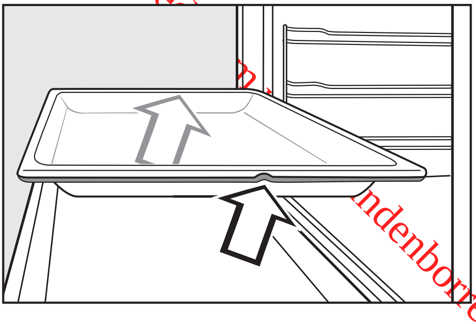
Ander toebehoren is verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar of via de Service After Sales van Miele (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

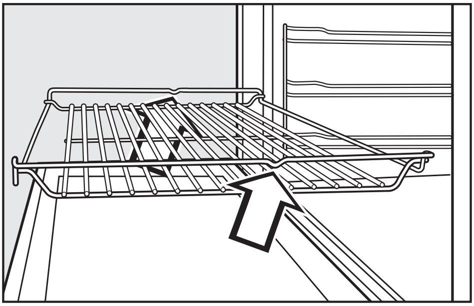
Universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging



De universele bakplaat en het rooster worden tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven.

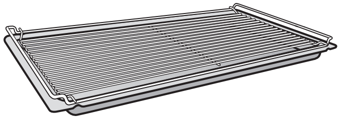
De bakplaat en het rooster zijn voorzien van een uittrekbeveiliging, die voorkomt dat deze onderdelen uit de steunroosters glijden als ze slechts gedeeltelijk moeten worden uitgetrokken.





Hou er bij het inschuiven rekening mee dat de uittrekbeveiliging zich achteraan bevindt.

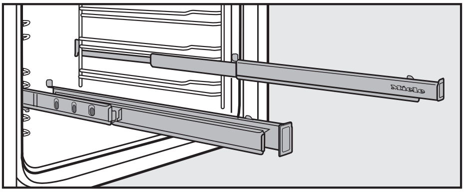
Alleen door ze op te tillen kunnen de bakplaat en het rooster worden uitgenomen.



Als u de bakplaat gebruikt met daarop het rooster, wordt de bakplaat tussen de steunen van een inschuifniveau geschoven en het rooster automatisch erboven.

Downloaded from www.vandenborre.be

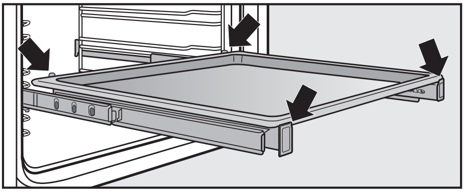
Uitschuifbare FlexiClip-rails

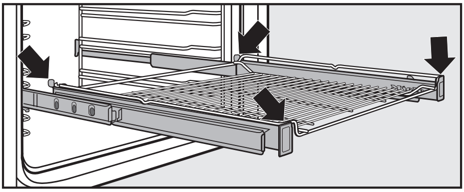


De uitschuifbare FlexiClip-rails kunnen op elk inschuifniveau worden bevestigd en kunnen volledig uit de ovenruimte worden getrokken.

Schuif de uitschuifbare rails volledig in voordat u de bakplaat of het rooster plaatst.

Om te voorkomen dat de bakplaat of het rooster per ongeluk omlaag glijdt, moet u ervoor zorgen dat de onderdelen altijd tussen de voorste en achterste nokken van de uitschuifbare rails worden geplaatst:





De uitschuifbare rails kunnen maximaal 15 kg dragen.

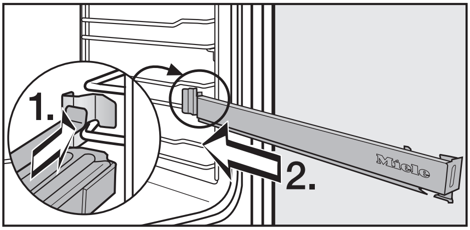
Uitschuifbare FlexiClip-rails monteren

De ovenruimte moet afgekoeld zijn. Er is gevaar voor verbranding!

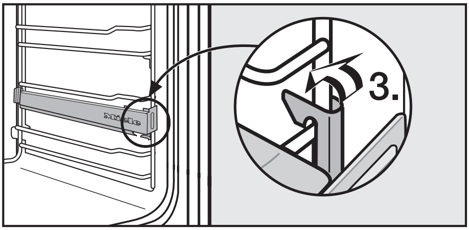
De uitschuifbare rails worden tussen beide steunen van een inschuifniveau bevestigd.

De uitschuifbare rail met het Miele-logo moet rechts worden gemonteerd.

Trek de uitschuifbare rails bij het monteren **niet** uit elkaar.



- Plaats de uitschuifbare rail vooraan tussen de steunen van een inschuifniveau (1.) en schuif hem vervolgens in de ovenruimte (2.).



- Zorg ervoor dat de uitschuifbare rail op de onderste steun van het inschuifniveau (3.) vergrendelt.

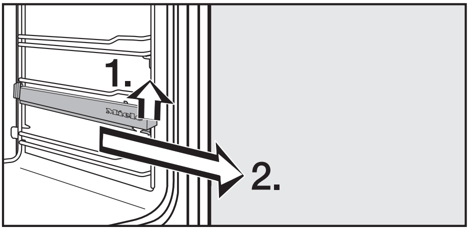
Als de uitschuifbare rails na het monteren geblokkeerd zitten, dient u ze één keer krachtig uit te trekken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitschuifbare FlexiClip-rails verplaatsen

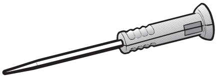
De ovenruimte moet afgekoeld zijn. Er is gevaar voor verbranding!

Wilt u de uitschuifbare FlexiClip-rails verwijderen om ze op een ander inschuifniveau te plaatsen?



- Til ze vooraan omhoog en trek ze langs de steun van het steunrooster uit.
- Plaats ze vervolgens op een ander inschuifniveau. Zie rubriek "Uitrusting - Uitschuifbare FlexiClip-rails monteren".

Spijzenthermometer



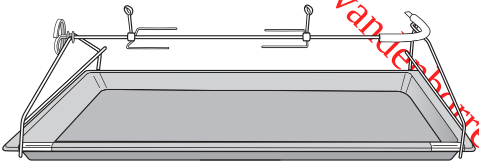
Uw toestel is uitgerust met een draadloze spijzenthermometer.

De spijzenthermometer wordt in de deur bewaard.

Plaats hem na elk gebruik terug in de bewaarkoker. Zorg ervoor dat de spijzenthermometer volledig in de koker wordt geschoven. Anders kan de deur beschadigd raken wanneer u ze sluit.

In de rubriek "Spijzenthermometer" vindt u meer informatie over het gebruik ervan.

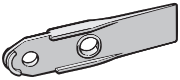
Draaispit



Gerechten die moeten worden gegrild, zoals rollades of gevogelte, kunt u op het draaispit bereiden. Door de draaibeweging bruint het voedsel gelijkmatig aan alle zijden.

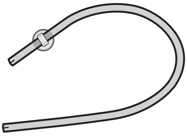
Meer informatie over het gebruik vindt u in de rubriek "Tips voor het grillen" in het boekje "Gebruikstips".

Opener



Met de opener kunt u de afdekking van de verlichting opzij afnemen.

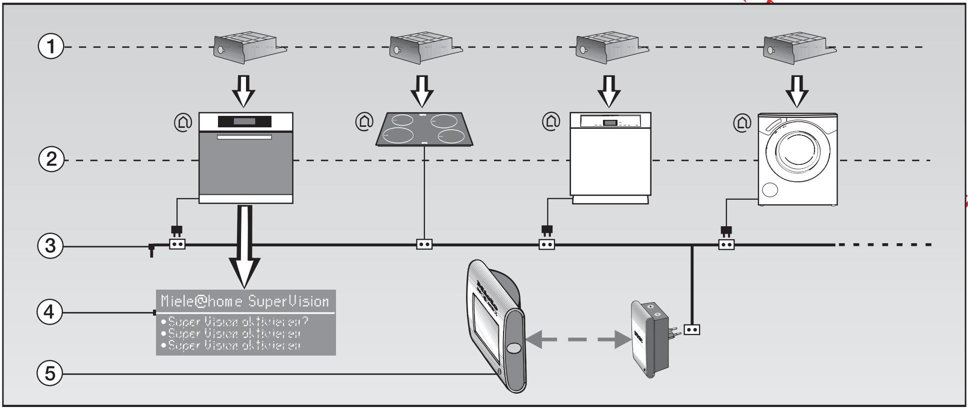
Ontkalkingstabletten, kunststofslang met houder



Dit toebehoren hebt u nodig om het toestel te ontkalken.

Downloaded from ... re.be

In het Miele@home-systeem sturen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden via het elektriciteitsnet ③ informatie over hun status en instructies voor het programmaverloop naar een displaytoestel ④ / ⑤.



In deze gebruiksaanwijzing wordt een oven met communicatiemogelijkheden ② beschreven die via een mits toeslag verkrijgbare montageset en communicatiemodule ① met het Miele@home-systeem kan worden verbonden.

De noodzakelijke montageset Miele@home wordt door de Miele-naverkoopdienst ingebouwd.

Informatie weergeven

- SuperVision-huishoudtoestel ④
  Op het display van enkele huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden kan de status van de andere huis houdtoestellen worden weergegeven.

- InfoControl XIC 2100 ⑤
  Met het mits toeslag verkrijgbare mobiele displaytoestel kan de informatie van de huishoudtoestellen op afstand worden weergegeven (in de onmiddellijke omgeving van het huis). Dit via geluidssignalen en visuele meldingen.

U kunt beide displaytoestellen tegelijkertijd gebruiken.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

- Vereist: montageset Miele@home + communicatiemodule XKM 2000 SV ①
- Optioneel: mobiel displaytoestel InfoControl XIC 2100 ⑤

Bij het toebehoren worden afzonderlijke installatiehandleidingen en gebruiksaanwijzingen meegeleverd.

Toekomstgericht

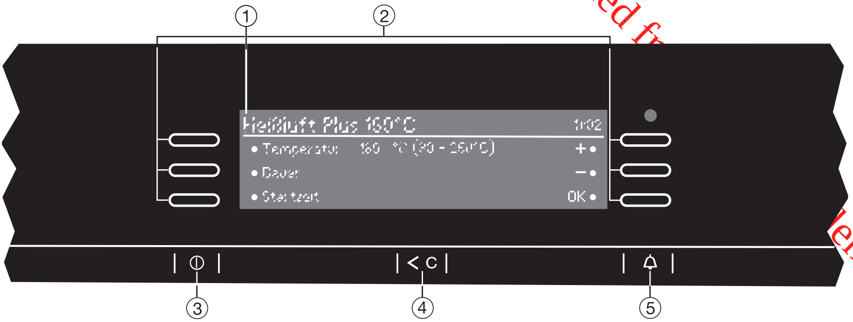
Het Miele@home-systeem kan worden uitgebreid. Zo kunnen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden ② bijvoorbeeld via een pc of een gsm worden gecontroleerd en bediend.

Meer informatie

Meer informatie over Miele@home, SuperVision en uitbreidingsmogelijkheden vindt u op www.miele.be.

Bedieningselementen

Downloaded fr
lenborre.be



Het toestel wordt bediend via het display ① en de elektronische sensortoetsen die u naast en onder het display vindt. Ze reageren op het contact met uw vingers. Elk contact wordt met een geluidssignaal bevestigd. U kunt het volume van het toetsgeluid wijzigen of uitschakelen (zie rubriek "Instellingen - Volume - Toetsgeluid").

Sensortoetsen

		Betekenis
②	⬭	Sensortoetsen Als het toestel ingeschakeld is, verschijnen de functies van deze sensortoetsen op het display. De sensortoetsen die u tijdens een bereiding kunt bedienen zijn verlicht.
③	⏻	Aan-uit sensortoets Met deze sensortoets kunt u het toestel in- en uitschakelen.
④	<C	Sensortoets Clear Met deze sensortoets kunt u uw laatste instelling of invoer wissen.
⑤	🔔	Sensortoets voor de kookwekker (eierwekker) Om de kookwekker in te stellen, bijv. voor het koken van een ei.

Downloaded from www.vandenborre.be

Display

Hier wordt informatie weergegeven over de bereidingsfuncties, de temperatuur, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen.

Na het inschakelen van het toestel met de sensortoets ⏻ wordt het hoofdmenu weergegeven met een lijst van selecteerbare menupunten.

U kunt een menupunt ✚ selecteren door de verlichte sensortoets ▭ naast het menupunt aan te raken.

Hoofdmenu

- Hetelucht plus
- Boven-onderwarmte
- Grill groot
- Pyrolyse
- Ontdooien
- Verlichting
- Grill klein
- Hetelucht
- Profi
- Intensief bakken
- Bovenwarmte
- Braadautomaat
- Circulatiegrill
- Onderwarmte
- Ontkalken
- Automatic
- Garen op lage temperatuur
- Eigen programma's
- Instellingen ⚑

Downloaded from ...e.be

Symbolen

Naast tekst worden ook symbolen weergegeven op het display:

Symbool	Betekenis
◆	Dit geeft aan bij welke sensortoets ⬭ een menupunt hoort. Het menupunt kan worden geselecteerd.
⌈ ⌃ ⌊ ⌄	Als een lijst meer dan drie menupunten bevat, worden rechts op het display pijltjes weergegeven. Via de sensortoetsen kunt u in de lijst naar boven ⌃ of naar onderen ⌄ bladeren.
·······	Bij het bladeren in een lijst verschijnt aan het einde een streepjeslijn. Daarna wordt weer het begin van de lijst weergegeven.
+ / –	Om de tijden of temperaturen die verlicht worden weergegeven op het display te wijzigen (hoger of lager).
Terug ↩	Als u dit selecteert en bevestigt met "OK" keert het display terug naar de vorige lijst.
✓	Dit geeft de momenteel geselecteerde instelling weer. Naast dit symbool wordt geen "◆" weergegeven.
i	Dit geeft extra informatie over de bediening weer. Deze informatievensters kunt u sluiten door met "OK" te bevestigen.
🔒 🔓	Blokkering is toegelaten. Zie rubriek "Instellingen - Veiligheid": Aan = De bediening is geblokkeerd. Uit = Bediening is mogelijk.
🔔	Er is een kookwekkertijd ingesteld.

Downloaded fro e.be

Wanneer u een bereidingsfunctie selecteert, kunnen afhankelijk van de instelling voorts ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Duur
	Einde
	Starttijd
	Programma afgerond
	Snelopwarmfase, snelaanbraadfase
	Opwarmfase, aanbraadfase
	Kerntemperatuur bij het gebruik van de spijzenthermometer
	Hetelucht plus, Hetelucht
	Intensief bakken
	Profi
	Braadautomaat
	Boven-onderwarmte
	Bovenwarmte
	Onderwarmte
	Ontdooien
	Grill groot
	Grill klein
	Circulatiegrill
Auto	Automatisch programma, Garen op lage temperatuur
	Verlichting
	Pyrolyse

Downloaded from www.vandenborre.be

U kunt kiezen uit een brede waaier aan bereidingsfuncties.

Uw toestel beschikt over een:
Ⓐ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill (onder het plafond van de ovenruimte)
Ⓑ Verwarmingselement voor onderwarmte (onder de bodem van de ovenruimte)
Ⓒ Ringverwarmingselement (achter de aanzuigopening voor de ventilator)
Ⓓ Ventilator (achter de aanzuigopening voor de ventilator)
Ⓔ Verdampingssysteem

Afhankelijk van de bereidingsfuncties worden deze onderdelen gecombineerd of afzonderlijk gebruikt. Zie informatie tussen [ ].

Bereidingsfunctie	Opmerkingen
Hetelucht plus [Ⓒ + Ⓓ]	– Om te bakken en te braden. – Er kan op meerdere inschuifniveaus tegelijk een gerecht worden bereid. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Boven-onderwarmte". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Hetelucht [Ⓐ + Ⓑ + Ⓓ]	– Om te bakken en te braden op één inschuifniveau.
Intensief bakken [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	– Om taarten met vochtig beleg te bakken. – Niet geschikt om plat gebak te bakken. Ook niet om te braden, want de braadfond wordt te donker.
Profi [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	– Om te bakken en te braden met vochtregeling.
Braadautomaat [Ⓒ + Ⓓ]	– Om te braden. Tijdens de aanbraadfase wordt de oven eerst op een hoge aanbraadtemperatuur (230 °C) opgewarmd. Zodra deze temperatuur bereikt is, gaat het toestel automatisch naar de ingestelde bereidingstemperatuur (doorbraadtemperatuur).
Ontdooien [Ⓒ + Ⓓ]	– Om diepgevroren producten voorzichtig te ontdooien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingsfunctie	Opmerkingen
Boven-onderwarmte [Ⓐ + Ⓑ]	– Om klassieke recepten te bakken of te braden. – Om soufflés te bereiden. – Bij de bereiding van oudere recepten stelt u voor een optimaal gebruik van uw toestel de temperatuur bij voorkeur 10 °C lager in dan de in het recept vermelde temperatuur. De bereidingstijd hoeft niet te worden gewijzigd.
Bovenwarmte [Ⓐ]	– Selecteer deze bereidingsfunctie aan het einde van de bereidingstijd, als de taart/cake, het gebak of het gerecht aan de bovenzijde bruiner moet worden.
Onderwarmte [Ⓑ]	– Selecteer deze bereidingsfunctie aan het einde van de bereidingstijd, als de taart/cake, het gebak of het gerecht aan de onderzijde bruiner moet worden.
Grill groot [Ⓐ]	– Het volledige verwarmingselement is ingeschakeld en wordt roodgloeiend om de vereiste infraroodstraling te produceren. – Voor het grillen van grotere hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in grote vormen.
Grill klein [Ⓐ]	– Alleen het binnenste gedeelte van het verwarmingselement is ingeschakeld en wordt roodgloeiend om de vereiste infraroodstraling te produceren. – Voor het grillen van kleinere hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in kleine vormen.
Circulatiegrill [Ⓐ + Ⓓ]	– Om dikke gerechten te grillen, bijv. rollades en kip. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Grill groot"/ "Grill klein". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Automatic [afhankelijk van het programma]	– De lijst met beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen.
Garen op lage temperatuur [Ⓐ + Ⓑ]	– Om vlees zachtjes te garen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisinstellingen instellen

Zodra het toestel is aangesloten op het elektriciteitsnet, wordt het automatisch ingeschakeld.

Welkomstscherm

Eerst verschijnt een welkomstscherm. Vervolgens moet u enkele basisinstellingen instellen, die voor de ingebruikneming van het toestel nodig zijn.

Volg de instructies op het display.

Taal instellen

Stel eerst uw taal in.

■ Blader met de sensortoets rechts van de pijltjes ⮝ / ⮟ in de lijst tot de gewenste taal wordt weergegeven.

■ Raak de sensortoets aan links van de taal.
Uw keuze wordt met een vinkje ✓ gemarkeerd.

■ Bevestig uw instelling met de sensortoets naast "OK".

Tijdformaat

Er wordt u gevraagd het tijdformaat in te stellen. In de fabriek werd de dagtijd met een 24-uurs-formaat ingesteld.

■ Raak de sensortoets aan links van het gewenste tijdformaat.
Uw keuze wordt met een vinkje ✓ gemarkeerd.

■ Bevestig met "OK".

Dagtijd instellen

Stel vervolgens de dagtijd in. De uren zijn geselecteerd.

■ Stel met de sensortoets naast + de uren in, bevestig de instelling met "OK" en stel vervolgens ook de minuten in.

Weergave van de dagtijd

Vervolgens stelt u in of de dagtijd moet worden weergegeven wanneer het toestel uitgeschakeld is:

- Aan
  De dagtijd wordt altijd weergegeven op het display.

- 60 seconden aan
  De dagtijd wordt na het uitschakelen nog 60 seconden weergegeven.

- Geen weergave
  De dagtijd wordt alleen weergegeven wanneer u het toestel gebruikt.

■ Raak de sensortoets aan links van de gewenste instelling.

Na bevestiging met "OK" verschijnt

– de melding dat uw toestel is voorbereid op het Miele@home-systeem.

– de melding dat de ingebruikneming succesvol is afgesloten.

Na bevestiging van de laatste melding met "OK" is het toestel klaar voor gebruik.

> Hebt u per vergissing een taal geselecteerd die u niet begrijpt? Ga dan te werk zoals beschreven in de rubriek "Instellingen - Taal".

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten

Verwijder
- eventuele stickers.
- eventuele beschermfolie van het front van het toestel.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Voordat u de oven gebruikt, dient u

– het **toebehoren** uit de ovenruimte te halen en te reinigen.

– het **toestel één keer leeg aan te zetten**, zodat onaangename geuren die bij het eerste gebruik kunnen ontstaan, sneller verdwijnen.

■ Voor u het toestel aanzet, dient u met een vochtige doek eventueel stof en verpakkingsresten uit de ovenruimte te verwijderen.

■ Raak de sensortoets ⓘ aan.

Het toestel wordt ingeschakeld en het hoofdmenu verschijnt op het display.

■ Raak de sensortoets naast "Hetelucht plus" aan.

De voorgeprogrammeerde temperatuur van 160 °C wordt verlicht weergegeven.

■ Stel met de sensortoets naast + de hoogste temperatuur (250 °C) in.

■ Raak de sensortoets naast "OK" aan.

■ Verwarm de lege oven gedurende minstens één uur.

Zorg gedurende die tijd voor een goede ventilatie van de keuken. Zorg ervoor dat de geuren niet naar andere kamers trekken.

Het programma kan ook automatisch worden uitgeschakeld. Zie rubriek "Automatische uitschakeling gebruiken".

■ Wacht na het uitschakelen tot het toestel weer afgekoeld is tot kamertemperatuur.

■ Reinig de ovenruimte daarna met warm water waaraan u een zacht reinigingsmiddel hebt toegevoegd. Droog alles vervolgens af met een schone doek.

Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Automatische programma's

Downloaded from www.vandenborre.be

Uw toestel beschikt over talrijke automatische programma's, waarmee u telkens weer gemakkelijk optimale kookresultaten bereikt voor een waaier aan gerechten.
Selecteer gewoon het programma dat past bij het gerecht dat u wilt bereiden en volg de instructies op het display.

De automatische programma's vindt u onder het menupunt "Automatic" van het hoofdmenu.

■ Schakel het toestel in met de sensortoets ⓘ.

■ Selecteer "Automatic".

Op het display verschijnt een lijst:

- Taart/cake
- Gebak
- Brood
- Gemengd brood
- Broodjes
- Pizza
- Vlees
- Wild
- Gevogelte
- Vis
- Ovenschotels/gratins
- Diepvriesgerechten
- Opwarmen (opwarmen van schotels)
- Dessert
- Garen op lage temperatuur
- Sabbat-programma

■ Selecteer het gewenste menupunt.

Er wordt een lijst met mogelijkheden weergegeven.

De afzonderlijke stappen tot de start van een automatisch programma worden overzichtelijk weergegeven op het display.

Afhankelijk van het programma worden instructies weergegeven over

– de braad- of bakvorm.

– het inschuifniveau.

– het gebruik van de spijzenthermometer.

– de benodigde hoeveelheid water bij programma's met vochtregeling.

– de bereidingstijd.

Volg de instructies.

In het boekje "Gebruikstips" en in het receptenboekje "Profi" vindt u meer informatie over de automatische programma's en een selectie recepten.

Downloaded from www.vandenborre.be

U schakelt het toestel in, selecteert een bereidingsfunctie, stelt een temperatuur in en schakelt het toestel uit na afloop van de bereiding.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Schakel het toestel in met de sensortoets ⓘ.

Het hoofdmenu wordt weergegeven en de begroetingsmelodie weerklinkt, als deze optie is ingesteld (zie rubriek "Instellingen - Begroetingsmelodie").

- Selecteer de bereidingsfunctie.

Het submenu van de geselecteerde bereidingsfunctie wordt weergegeven en de voorgeprogrammeerde temperatuur wordt verlicht weergegeven.

- Wijzig indien gewenst de weergegeven temperatuur.

De verwarming en de koelventilator worden ingeschakeld.

Op het display kunt u het verloop van de bereiding volgen.

Naast de bereidingsfunctie en de temperatuur wordt ook "Opwarmfase" of "Snelopwarmfase" weergegeven totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Vervolgens verschijnt "Programma is actief".

Door "Wijzigen" te selecteren, ziet u opnieuw alle menupunten, die u tijdens het verloop van het programma kunt wijzigen (bijv. de temperatuur).

- Schakel na afloop van de bereiding het toestel uit met de sensortoets ⓘ en haal het gerecht uit de oven.

De koelventilator blijft ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast. De ventilator wordt sensorgestuurd uitgeschakeld.

Deze fabrieksinstelling kunt u wijzigen. Zie rubriek "Instellingen - Naloop ventilator".

Downloaded from www.vandenborre.be

In plaats van te kiezen voor eenvoudige handmatige bediening kunt u opteren voor uitgebreide bediening. U kunt instellen wanneer het toestel moet worden uitgeschakeld. Bovendien kunt u de opwarmfase en de vochtigheid in de oven regelen.

Een bereidingsfunctie selecteren

- Schakel het toestel in.
- Selecteer de bereidingsfunctie.

Nadat u een bereidingsfunctie hebt geselecteerd, verschijnen nieuwe menupunten, die u voor uw bereiding kunt instellen of wijzigen:

- Temperatuur
- Kerntemp. - - °C
(Kerntemperatuur. Dit menupunt verschijnt als de spijzenthermometer wordt gebruikt. Zie de rubriek "Spijzenthermometer").
- Duur
- Starttijd
- Einde
- Opwarmfase
(verschijnt alleen bij "Hetelucht plus", "Braadautomaat", "Boven-onderwarmte")
- Grillmotor
(wordt alleen weergegeven bij "Grill klein", "Grill groot", "Circulatiegrill")
- Vochtigheid verminderen
- Functie wijzigen

Temperatuur wijzigen

Zodra u een bereidingsfunctie hebt geselecteerd, verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur op het display. Tussen haakjes ziet u het bereik waarbinnen u de temperatuur kunt wijzigen.

In de fabriek zijn de volgende voorgeprogrammeerde temperaturen ingesteld:

Hetelucht plus	160 °C
Hetelucht	160 °C
Braadautomaat*	160 °C
Profi	160 °C
Intensief bakken	170 °C
Boven-onderwarmte	180 °C
Bovenwarmte	190 °C
Onderwarmte	190 °C
Circulatiegrill	200 °C
Grill klein	240 °C
Grill groot	240 °C
Ontdooien	25 °C

* Aanbraadtemperatuur ca. 230 °C, doorbraadtemperatuur 160 °C

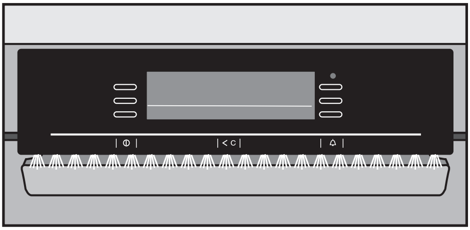
Als de voorgeprogrammeerde temperatuur overeenkomt met de gegevens in uw recept, bevestigt u ze met "OK".

Komt de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeen met de temperatuur uit uw recept, dan kunt u die wijzigen voor deze bereiding.

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur permanent aan uw persoonlijke kookgewoonten aanpassen. Zie daartoe de rubriek "Instellingen - Voorgeprogrammeerde temperaturen".

Downloaded from www.vandenborre.be

Speedlight-verlichting tijdens de opwarmfase



In de fabriek is de speedlight-verlichting zo ingesteld dat deze ingeschakeld is wanneer de oven in gebruik is.

Zodra tijdens een bereiding de ovenverwarming start, licht de speedlight-verlichting geel op. Naarmate de temperatuur stijgt, wordt de gele speedlight-verlichting oranje en vervolgens rood. Zo kunt u de opwarmfase volgen.

Wanneer de speedlight-verlichting rood is, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de temperatuur echter onder de ingestelde waarde zakt, wijzigt de kleur van de verlichting opnieuw.

U kunt de speedlight-verlichting ook uitschakelen. Zie rubriek "Instellingen - Speedlight - In gebruik".

Duur/starttijd/einde (automatische uitschakeling)

Als u de duur, de starttijd of het einde instelt, kunnen bereidingen automatisch worden uitgeschakeld of in- en uitgeschakeld.

- **Duur**
  Hier stelt u de tijd in die voor de bereiding van het gerecht vereist is. Zodra die tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
  De maximale duur die u kunt instellen, is 12 uur.
  "Duur" kan niet worden ingesteld wanneer de spijzenthermometer wordt gebruikt. In dit geval is de duur van de bereiding afhankelijk van het tijdstip waarop de kerntemperatuur wordt bereikt.

- **Starttijd**
  Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. De ovenverwarming wordt op dat tijdstip automatisch ingeschakeld.
  "Starttijd" kan alleen in combinatie met "Duur" of "Einde" worden gebruikt, tenzij de spijzenthermometer wordt gebruikt.

- **Einde**
  Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding ten einde moet zijn. De ovenverwarming wordt op dat tijdstip automatisch uitgeschakeld.
  "Einde" kan niet worden ingesteld wanneer de spijzenthermometer wordt gebruikt. In dit geval is het einde van de bereiding afhankelijk van het tijdstip waarop de kerntemperatuur wordt bereikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische uitschakeling gebruiken

Om een **bereiding automatisch te laten uitschakelen** selecteert u "Duur" of "Einde" en stelt u de gewenste tijd in.

Voorbeeld:
Het is 11.45 uur. Uw gerecht moet 30 minuten in de oven en u wilt dat het klaar is om 12.15 uur .

Selecteer "Duur" en stel 0:30 uur in of selecteer "Einde" en stel 12:15 in.

Na het verstrijken van deze duur of zodra het zo laat is is de bereiding ten einde.

Automatische uitschakeling in combinatie met startuitstel gebruiken

Vooral voor het braden is automatisch in- en uitschakelen ideaal.
Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang vooraf programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Om een **bereiding automatisch te laten in- en uitschakelen**, kunt u op verschillende manieren de tijden instellen:
– "Duur" en "Einde"
– "Starttijd" en "Duur"
– "Starttijd" en "Einde"

Voorbeeld:
Het is 11.30 uur. Uw gerecht moet 30 minuten in de oven en u wilt dat het klaar is om 12.30 uur.

Selecteer "Duur" en stel 0:30 uur in.

Selecteer vervolgens "Einde" en stel 12:30 uur in.

"Starttijd" wordt automatisch berekend. Op het display verschijnt "Start (om) 12:00".

Zodra het zo laat is, wordt de bereiding gestart.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verloop van een bereiding met automatische uitschakeling

Tot de start

- worden de bereidingsfunctie en de ingestelde temperatuur weergegeven.
- wordt "Start (om)" in combinatie met de starttijd weergegeven.

Na de start

- kunt u de opwarmfase volgen op het display totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- wordt de stijgende temperatuur aangegeven door de speedlight-verlichting, die eerst felgeel, vervolgens oranje en ten slotte rood is, als deze optie is ingesteld (zie rubriek "Instellingen - Speedlight - In gebruik").

Na de opwarmfase

- wordt de resterende "Resttijd" weergegeven.
- kunt u het verloop van de bereiding volgen.

Kort voor het einde

- wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.
- wordt de resterende warmte ge**bruikt**. De warmte in de oven is dan voldoende om de bereiding af te ronden.
- wordt "Energiebesparende fase" weergegeven.
- blijven de koelventilator en, afhankelijk van de bereidingsfunctie, ook de heteluchtventilator ingeschakeld.

Wanneer de bereiding ten einde is

- wordt afhankelijk van de bereidingsfunctie de heteluchtventilator uitgeschakeld.
- wordt "Programma afgerond" weergegeven, alsook het symbool O⊖
- weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Na het einde

- blijft de koelventilator ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast.
  De ventilator wordt sensorgestuurd uitgeschakeld. Deze fabrieksinstelling kunt u wijzigen. Meer informatie hierover vindt u in de rubriek "Instellingen - Naloop ventilator".
- wordt de oven (om energie te besparen) na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld als u de oven niet verder bedient.
  Deze tijd is afhankelijk van de geselecteerde instellingen (bereidingsfunctie, temperatuur en duur).

Ingestelde bereidingstijden wijzigen of wissen

Door "Wijzigen" te selecteren, ziet u opnieuw alle menupunten die u kunt wijzigen.

■ Selecteer het gewenste punt en wijzig het.

Ingestelde tijden wist u met de sensortoets <C.

In geval van een stroomonderbreking worden alle ingestelde waarden gewist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opwarmfase wijzigen

Bij "Hetelucht plus", "Braadautomaat" en "Boven-onderwarmte" wordt het menupunt "Opwarmfase" weergegeven als instelbare functie. U kunt kiezen uit:

- **Snel**
  (fabrieksinstelling)
  Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill, het ringverwarmingselement en de ventilator worden gelijktijdig ingeschakeld, zodat het toestel zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt.
  Het symbool verschijnt.

- **Normaal**
  Alleen de verwarmingselementen die bij de bereidingsfunctie horen, worden ingeschakeld. Zie rubriek "Bereidingsfuncties".
  Het symbool verschijnt.

> De snelopwarmfase moet bij sommige soorten gebak (biscuit, klein gebak, pizza) worden uitgeschakeld, omdat het gebak anders bovenaan te snel bruin wordt.

Snelopwarming uitschakelen

– voor één bereiding:
  selecteer het menupunt "Opwarmfase" en selecteer "Normaal".

  De snelopwarming wordt ook uitgeschakeld wanneer u een temperatuur van minder dan 100 °C instelt.

– voor alle bereidingen:
  zie de rubriek "Instellingen - Opwarmfase".

Ovenruimte voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u direct in de koude ovenruimte plaatsen om zo ook de warmte tijdens de opwarmfase te gebruiken.

Slechts in enkele gevallen dient u de ovenruimte voor te verwarmen.

Bij **"Hetelucht plus"** om
– donker brooddeeg te bakken,
– rosbief en filets te braden.

Bij **"Boven-onderwarmte"** om
– taart en gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten) te bakken,
– delicaat deeg (biscuit) te bakken,
– donker brooddeeg te bakken,
– rosbief en filets te braden.

> Schakel bij pizza en delicaat deeg zoals biscuit of klein gebak de snelopwarmfase uit tijdens het voorverwarmen. Dergelijk voedsel zou anders bovenaan te snel bruin worden.

Ga als volgt te werk om voor te verwarmen:

■ Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.

■ Wacht totdat de opwarmfase achter de rug is.
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

■ Plaats vervolgens het gerecht in de ovenruimte.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vochtigheid verminderen

Deze functie is interessant om vochtige gerechten te bereiden die knapperig moeten zijn aan de buitenkant (bijv. diepvriesfrieten of -kroketten, of gebraad met een korst).

Ook voor taarten met vochtig beleg (bijv. pruimen- of appeltaarten) is deze functie geschikt.

> De functie "Vochtigheid verminderen" kan bij elke bereidingsfunctie worden gebruikt.
>
> De functie "Vochtigheid verminderen" moet voor elke bereiding afzonderlijk worden geactiveerd.
> De functie werkt het best als u ze aan het begin van een bereiding activeert.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Schakel het toestel in met de sensortoets ⓘ.
- Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.
- Raak de sensortoets "OK" aan.

De lijst wordt weergegeven.

- Selecteer het punt "Vochtigheid verminderen" en bevestig "Aan".

Functie wijzigen

Met het menupunt "Functie wijzigen" kunt u de geselecteerde bereidingsfunctie wijzigen.

De ingestelde tijden blijven behouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

U kunt maximaal 25 vaak gebruikte recepten onder een eigen programmanaam opslaan en via "Eigen programma's" weer oproepen.

Gebruik daarvoor

- na afloop van een automatisch programma het **menupunt "Opslaan als"** en geef een programmanaam op.
- het **menu "Eigen programma's"**. U kunt tot 4 bereidingsstappen combineren en onder een eigen programmanaam opslaan.

Menu "Eigen programma's"

Als al eigen programma's zijn opgeslagen, wordt de volgende lijst weergegeven:

- **Kiezen**
  Hiermee selecteert u uw eigen programma en geeft u op of het meteen of later moet starten.
- **Samenstellen**
  Hiermee stelt u eigen programma's samen.
- **Wijzigen**
  Hiermee kunt u bestaande programma's weergeven en wijzigen.
- **Wissen**
  Hiermee kunt u een bestaand programma wissen.
  U kunt ook alle eigen programma's tegelijk wissen. Zie rubriek "Instellingen - Fabrieksinstellingen - Eigen programma's".
- **Naar het hoofdmenu**
  U kunt tot 3 eigen programma's aan het hoofdmenu toevoegen.
  U kunt dit ongedaan maken. Zie rubriek "Instellingen - Fabrieksinstellingen - Hoofdmenu".

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigen programma's samenstellen

Als er al eigen programma's zijn opgeslagen, moet u eerst het menupunt "Samenstellen" selecteren om de bereidingsstappen te kunnen instellen.
Vervolgens volgt u de onderstaande aanwijzingen.

- Selecteer het menu "Eigen programma's".
- Selecteer en bevestig de gewenste bereidingsfunctie.
- Wijzig indien nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Stel een duur in, of bij gebruik van de spijzenthermometer een kerntemperatuur, en bevestig uw instelling.
- Kijk na wat u hebt ingesteld en bevestig dan met "Verder".
- U kunt extra bereidingsstappen toevoegen.
  Bijvoorbeeld, wanneer er na de eerste bereidingsfunctie nog een tweede moet worden gebruikt.
  U gaat dan te werk zoals hierboven beschreven.
- Daarna kunt u het gewenste inschuifniveau bepalen.

Na de bevestiging met "Verder" kunt u de voorgeprogrammeerde programmanamen selecteren of een **eigen programmanaam opgeven**. Ga hiertoe als volgt te werk:

- Selecteer de cijfers en letters door de sensortoetsen naast de pijltjes ◆ ◆ aan te raken.
- Zodra het gewenste teken geselecteerd is, bevestigt u met "Teken kiezen". Het teken verschijnt dan op de bovenste regel na "Naam".
- Selecteer vervolgens de andere tekens.

Met "Teken wissen" kunt u fouten corrigeren.

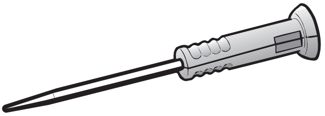
Met "Spatie" voert u spaties in.

- Bevestig de programmanaam met "OK".

Eigen programma's oproepen

- Kies in het hoofdmenu het menupunt "Eigen programma's - Kiezen".*

Downloaded from www.vandenborre.be



Met de draadloze spijzenthermometer kunt u de temperatuur tijdens een bereiding nauwkeurig controleren.

Hoe werkt het?

De metalen punt van de spijzenthermometer wordt in het gerecht gestoken.
De punt bevat een **temperatuursensor**. Deze meet tijdens de bereiding de zogenaamde **kerntemperatuur** binnenin het gerecht. Aan de hand van de stijging van de kerntemperatuur controleert u of het gerecht gaar genoeg is.
Afhankelijk van of u een gebraad medium of doorbakken wilt, stelt u een lagere of hogere kerntemperatuur in.

U kunt een kerntemperatuur instellen van 30 tot 99 °C. In de braadtabel in het bijgeleverde boekje "Gebruikstips" vindt u informatie over gerechten en de bijhorende kerntemperaturen.

Voor automatische programma's wordt de kerntemperatuur vermeld.

Tijdens de bereiding kan de stijging van de kerntemperatuur op het display worden gevolgd, zodra deze hoger is dan 15 °C en de opwarmfase voltooid is.

De bereiding wordt automatisch beëindigd wanneer de door u ingestelde kerntemperatuur bereikt is binnenin het gerecht. Of de bereiding nu met of zonder spijzenthermometer wordt uitgevoerd, de duur is ongeveer dezelfde.

De **overdracht van de kerntemperatuurwaarden** naar de ovenelektronica verloopt via radiosignalen tussen de zender in de handgreep van de spijzenthermometer en de ontvangstantenne, die zich bevindt in de achterwand, zodra het gerecht met spijzenthermometer in de oven geplaatst wordt.

Voor een correcte overdracht van de radiosignalen moet de deur gesloten zijn.

Als tijdens een bereiding de deur wordt geopend om bijv. het gebraad te begieten, wordt de overdracht van de radiosignalen onderbroken. Pas wanneer u de deur weer hebt gesloten, wordt deze voortgezet. In dat geval duurt het enkele seconden voordat de actuele kerntemperatuur opnieuw wordt weergegeven op het display.

Als de spijzenthermometer niet wordt gebruikt, mag u deze tijdens een bereiding niet in de oven laten liggen. Bij temperaturen boven 100 °C raakt de temperatuursensor onherstelbaar beschadigd.
Steek de spijzenthermometer daarom na elk gebruik weer in de bewaarkoker van de deur.
Als de punt in het gerecht zit, kan deze niet beschadigd raken. Het instelbereik voor de kerntemperatuur ligt immers tussen 30 °C en 99 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruiksmogelijkheden

U kunt de spijzenthermometer gebruiken voor de automatische programma's en de volgende bereidingsfuncties:

- Braadautomaat
- Hetelucht plus
- Profi
- Boven-onderwarmte
- Circulatiegrill
- Garen op lage temperatuur

Belangrijke opmerkingen over het gebruik

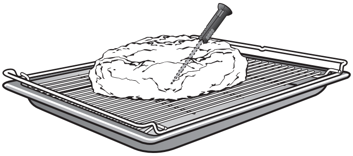
⚠ Om een optimale werking te garanderen, dient u in elk geval de onderstaande opmerkingen in acht te nemen.

Vermijd

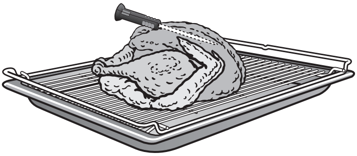
- hoge en smalle metalen bereidingsrecipiënten te gebruiken. Die kunnen de radiosignalen verzwakken.
- metalen voorwerpen boven de spijzenthermometer te plaatsen. Denk hierbij aan een braadpandeksel, aluminiumfolie, of het rooster en de universele bakplaat op de bovenliggende inschuifniveaus. Een glazen deksel kan wel worden gebruikt.
- tegelijkertijd een andere, metalen spijzenthermometer te gebruiken die in de handel verkrijgbaar is.
- dat de handgreep van de spijzenthermometer in de bereidingsvloeistof ligt of rust op het gerecht of de rand van de bereidingsrecipiënt.

Gebruik de spijzenthermometer niet om gerechten te transporteren. De spijzenthermometer zou breken!

Let ook op het volgende:



- De metalen punt van de spijzenthermometer moet volledig in het gerecht gestoken zijn, ongeveer tot aan de kern van het gerecht. De handgreep moet daarbij schuin naar boven wijzen en mag niet horizontaal in de richting van de hoeken of de deur wijzen.



- Bij gevogelte steekt u de metalen punt het best in de dikste plaats van de borst.
- De metalen punt mag niet in aanraking komen met been en mag niet in een plaats met veel vet worden gestoken. Het is mogelijk dat de spijzenthermometer in dat geval vroegtijdig wordt uitgeschakeld ten gevolge van vetweefsels en been.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Kies bij sterk gemarmerd, doorregen vlees de hogere waarde van het kerntemperatuurbereik uit de braadtabel (zie boekje "Gebruikstips").
- Wanneer u een braadzak gebruikt, steekt u de spijzenthermometer door de folie heen in het gerecht, tot aan de kern. U kunt de thermometer ook samen met het vlees in de folie doen. Hou hierbij ook rekening met de instructies van de producent van de folie.
- Hebt u het vlees in aluminiumfolie gewikkeld, dan moet de spijzenthermometer door de folie heen in het gerecht worden gestoken, tot aan de kern van het gerecht.
- De spijzenthermometer is niet geschikt voor zeer platte gerechten, zoals vis.

> Als een foutmelding wordt weergegeven die aangeeft dat er geen contact is tussen de zender en de ontvanger, steekt u de spijzenthermometer op een andere plaats in het gerecht.

Spijzenthermometer gebruiken

> Als u een automatisch programma gebruikt, volgt u gewoon de instructies op het display. Het programma vermeldt een temperatuur en kerntemperatuur.

- Bereid het gerecht voor.
- Neem de spijzenthermometer uit de bewaarkoker van de deur.
- Steek de metalen punt van de spijzenthermometer volledig in het gerecht. De handgreep moet schuin naar boven wijzen.
- Schuif het gerecht in de oven en sluit de deur.
- Selecteer de bereidingsfunctie.

Op het display wordt eerst de voorgeprogrammeerde temperatuur verlicht.

- Wijzig indien gewenst de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Selecteer "Kerntemp. - - °C".

De voorgeprogrammeerde kerntemperatuur van 60 °C wordt weergegeven.

- Wijzig indien nodig de voorgeprogrammeerde kerntemperatuur.

U kunt een bereiding ook op een later tijdstip laten starten (startuitstel). Selecteer hiertoe het menupunt "Starttijd".

Downloaded from www.vandenborre.be

Het tijdstip voor het einde kunt u ongeveer inschatten. De duur van een bereiding met de spijzenthermometer stemt ongeveer overeen met de duur voor een bereiding zonder spijzenthermometer.

"Duur" en "Einde" kunt u niet instellen, aangezien de totale tijd afhankelijk is van de kerntemperatuur.

Weergave van de resttijd

Na enige tijd wordt op het display de geschatte resterende duur van de bereiding weergegeven, de zogenaamde **Resttijd**.
De gemeten kerntemperatuur is nu niet meer te zien en kan ook niet meer worden opgevraagd.

De resttijd wordt berekend op basis van de ingestelde oventemperatuur, de ingestelde kerntemperatuur en het verloop van de stijging van de kerntemperatuur.

De weergegeven resttijd is eerst een geschatte waarde. Doordat de resttijd tijdens het verloop van de bereiding steeds opnieuw wordt berekend, wordt de weergegeven resttijd voortdurend gecorrigeerd en steeds nauwkeuriger.

Als tijdens de weergave van de resttijd

– de oven- of kerntemperatuur wijzigt,

– een andere bereidingsfunctie wordt geselecteerd,

– de deur gedurende enige tijd wordt geopend,

gaat alle resttijdinformatie verloren en wordt de gemeten kerntemperatuur weer weergegeven. Pas na enige tijd verschijnt de resttijd weer.

Als de deur tijdens een automatisch programma wordt geopend, wordt de resttijd verder weergegeven.

Gebruik van resterende warmte, energiebesparende fase

Vlak voor het einde van de bereiding wordt de ovenverwarming uitgeschakeld. De warmte in de oven is dan voldoende om de bereiding af te ronden.

Door deze automatische benutting van de resterende warmte bespaart u energie.

Op het display verschijnt de melding "Energiebesparende fase". De resttijd wordt verder weergegeven.

De koelventilator en, afhankelijk van de bereidingsfunctie, ook de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is,

– wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.

– wordt "Programma afgerond" weergegeven, alsook het symbool ⏲.

– weerklinkt een signaal.

Als het vlees nog niet naar wens gaar is, steekt u de spijzenthermometer op een andere plaats in het gerecht en herhaalt u het programma.

Profi

Downloaded from www.vandenborre.be

Met de functie "Profi" worden gerechten bereid met vochtregeling. Hiertoe beschikt uw toestel over een verdampingssysteem.

Bij "Profi" zuigt het verdampingssysteem water op via een vulbuisje. Dit buisje bevindt zich linksonder van het bedieningspaneel. Het water wordt tijdens de bereiding als stoom in de ovenruimte verspreid.
De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich in de linkerbovenhoek achteraan.

⚠ Gebruik alleen water voor bereidingen met vochtregeling!
Als u andere vloeistoffen gebruikt, zal het toestel beschadigd raken.

Bij het bakken, braden of garen met "Profi" garanderen de optimale stoomtoevoer en luchtcirculatie een gelijkmatige gaarheid en bruining.
Resultaat? Heerlijk ruikend, luchtig brood met een glanzende, knapperige korst; broodjes en croissants alsof ze van de bakker komen; mals en sappig vlees met een mooi bruin korstje; perfect bereide ovenschotels; overheerlijke soufflés en nog veel meer.

In het boekje "Profi" vindt u voorbeeldrecepten en meer informatie.

Bereiden met vochtregeling is niet geschikt voor deegsoorten die zeer veel vocht bevatten (bijv. meringue en soezendeeg). In deze gevallen moet tijdens het bakken een droogfase worden ingelast.

Om gerechten te bereiden met vochtregeling kunt u automatische programma's gebruiken of de speciaal daarvoor ontwikkelde bereidingsfunctie "Profi".

⚠ Voordat u een automatisch programma met vochtregeling of de bereidingsfunctie "Profi" voor het eerst gebruikt, moet u het verdampingssysteem laten doorspoelen.
Laat het lege toestel hiertoe 1 keer gedurende ca. 30 minuten werken met de volgende instellingen: "Profi - 160 °C - Automatische stoomstoot".

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische programma's

Bij de automatische programma's met vochtregeling worden de optimale temperatuurinstellingen en klimaatomstandigheden automatisch ingesteld, alsook de optimale duur.

Aan het begin van de bereiding wordt u gevraagd een bepaalde hoeveelheid water klaar te zetten en die te laten opzuigen.
De gevraagde hoeveelheid water is hoger dan de hoeveelheid die daadwerkelijk nodig is. Hierdoor blijft er wat water in de recipiënt over.
Het aantal stoomstoten en het tijdstip ervan worden geregeld door het programma.

's Nachts bakken

Enkele automatische programma's voor brood en broodjes bieden u bovendien ook de mogelijkheid om het toestel 's nachts te laten werken, zodat het brood of de broodjes 's ochtends klaar zijn voor het ontbijt.

Dit kunt u direct na het selecteren van het programma instellen via het menupunt "Einde".

Als u "Einde" selecteert, wordt afhankelijk van het programma het eindtijdstip weergegeven. Om dit te berekenen wordt 5 of 6 uur opgeteld bij de bereidingstijd. U kunt het eindtijdstip verschuiven naar het door u gewenste tijdstip.

Volg vervolgens de instructies op het display.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingsfunctie "Profi"

Voor de bereidingsfunctie "Profi" moet u de temperatuur (minstens 130 °C) en het aantal stoomstoten instellen.

Daarnaast kan de bereidingstijd worden geprogrammeerd of kan de spijzenthermometer worden gebruikt.

Aantal stoomstoten en tijdstip van de stoomstoten

Het aantal stoomstoten en het tijdstip ervan is afhankelijk van het voedingsmiddel:

- **Gistdeeg** zal beter rijzen met stoomstoten aan het begin van de bereiding.
- **Brood en broodjes** rijzen beter met toevoeging van vocht aan het begin van de bereiding. De korst krijgt een mooie glans als er op het einde van de bereiding nog een stoomstoot is.
- Bij het **braden van vetrijk vlees** zorgt de toevoeging van vocht ervoor dat het vet beter uitbraadt. Het vocht wordt toegevoegd aan het begin van de bereiding.

> Gebruik de voorbeeldrecepten in het boekje "Profi" als houvast.

Als u de bereidingsfunctie "Profi" selecteert, moet u het aantal stoomstoten instellen. U hebt de keuze uit:

- Automatisch
  Hier moet een bepaalde hoeveelheid water voor één stoomstoot worden klaargezet. Het toestel activeert de stoomstoot automatisch na de opwarmfase.
  De stoomstoot duurt ongeveer 5 minuten.

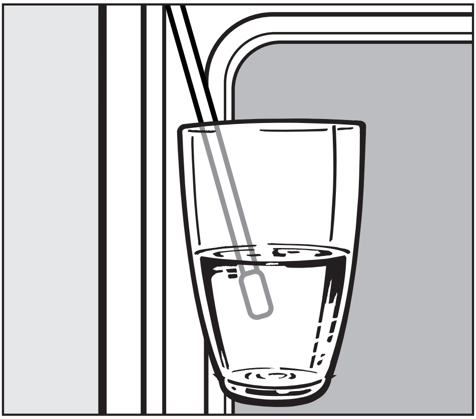
- 1 stoomstoot
- 2 stoomstoten
- 3 stoomstoten
  Ook hier moet afhankelijk van het aantal stoomstoten een bepaalde hoeveelheid water worden klaargezet.
  De stoomstoten kunnen ten vroegste na de opwarmfase worden geactiveerd.
  Een stoomstoot duurt ongeveer 5 minuten.
  Het is aangewezen de kookwekker te gebruiken om u eraan te herinneren de stoomstoten op het gewenste tijdstip te activeren.

> Het is normaal dat tijdens een stoomstoot vocht neerslaat op de binnenste glasplaat van de deur. Deze neerslag verdampt tijdens de bereiding.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingsfunctie "Profi" gebruiken

- Bereid het voedsel voor en plaats het in de oven.
- Selecteer de bereidingsfunctie "Profi".
- Kies de temperatuur.
- Selecteer voor de stoomtoevoer "Automatisch" of stel het aantal stoomstoten handmatig in.
- Zet de gevraagde hoeveelheid water klaar.
  Automatisch/
  1 stoomstoot: ca. 100 ml
  2 stoomstoten: ca. 150 ml
  3 stoomstoten: ca. 250 ml
- Klap het vulbuisje linksonder van het bedieningspaneel uit.



- Hou de recipiënt met de gevraagde hoeveelheid water onder het vulbuisje en start het opzuigproces via "OK".

De benodigde hoeveelheid water wordt opgezogen. Via de balk met segmenten kunt u de voortgang van het proces volgen.

De gevraagde hoeveelheid water is hoger dan de hoeveelheid die daadwerkelijk nodig is. Hierdoor blijft er wat water in de recipiënt over.

Wanneer u de deur sluit, maakt de pomp nogmaals even lawaai.

– Automatische stoomstoot

- Na de opwarmfase wordt de stoomstoot automatisch geactiveerd en verdampt het water in de ovenruimte.

Na de stoomtoevoer laat u het voedsel gaar worden.

– Handmatig geactiveerde stoomstoten

Na de opwarmfase kunnen stoomstoten worden geactiveerd volgens de tijden die in het recept vermeld staan. Gebruik de kookwekker 🔔 om u eraan te herinneren.

Hiertoe moet u op het gewenste tijdstip

- het menupunt "Stoomstoot activeren" selecteren.

Het water verdampt in de ovenruimte.

Wilt u meer stoomstoten, ga dan op dezelfde manier te werk.

Na de stoomtoevoer laat u het voedsel gaar worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Resterend water automatisch laten verdampen

Bevindt zich op het einde van een bereiding of bij het afbreken ervan nog water in het verdampingssysteem, dan wordt u gevraagd dit resterende water te laten verdampen.

Deze instructie verschijnt
- wanneer u het toestel inschakelt,
- wanneer u de bereidingsfunctie "Profi" selecteert.
- wanneer u een automatisch programma met vochtregeling selecteert.

U hebt telkens de keuze uit "Afbreken" (om de verdamping af te breken) en "OK" (om de verdamping te starten).

> We raden aan de verdamping van het resterende water meteen te starten, zodat bij de volgende bereiding uitsluitend vers water wordt gebruikt voor de stoomtoevoer.

Verloop van de verdamping van het resterende water

Bij de verdamping van het resterende water wordt het toestel verwarmd tot ca. 150 °C en wordt het resterende water in de ovenruimte verdampt.
De duur van de verdamping van het resterende water kan tot 30 minuten duren.

> Tijdens de verdamping van het resterende water slaat vochtigheid neer in de ovenruimte en op de deur. Verwijder deze vochtigheid nadat de ovenruimte is afgekoeld.

Verdamping van het resterende water meteen starten

■ Bevestig de instructie "Resterend water verdampen" met "OK".

De verdamping van het resterende water start onmiddellijk.
Op het display wordt de resttijd bij benadering weergegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verdamping van het resterende water afbreken

Wanneer u het toestel inschakelt wordt u op het display gevraagd het resterende water te laten verdampen.

- Raak de sensortoets naast "Afbreken" aan.

U kunt nu alle bereidingsfuncties (behalve "Profi") en alle automatische programma's zonder vochtregeling meteen gebruiken.

Als u toch de bereidingsfunctie "Profi" of een automatisch programma met vochtregeling selecteert, wordt u opnieuw op het display gevraagd het resterende water te laten verdampen.

- Als u de verdamping van het resterende water niet wilt uitvoeren, raakt u de sensortoets "Afbreken" minstens 3 seconden aan.
- Vervolgens kunt u een bereiding starten.

> ⚠ We raden aan de instructie voor de verdamping van het resterende water niet te vaak af te breken, omdat het verdampingssysteem in het slechtste geval kan overlopen in de ovenruimte wanneer er opnieuw water wordt opgezogen.

Ontkalken

Afhankelijk van het aantal bereidingen met vochtregeling en de opgezogen hoeveelheid water moet het toestel vroeger of later worden ontkalkt. U wordt hieraan herinnerd op het display.

Het verdampingssysteem moet afhankelijk van de waterhardheid regelmatig worden ontkalkt.

U kunt het ontkalkingsprogramma op elk moment starten via het punt "Ontkalken" in het hoofdmenu.

Als u het ontkalkingsprogramma niet uitvoert wanneer u hierom wordt gevraagd, kunt u alleen de bereidingsfuncties en automatische programma's zonder vochtregeling gebruiken.

Meer informatie over het ontkalkingsprogramma vindt u in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Kookwekker (eierwekker) 🔔

Downloaded from www.vandenborre.be

De kookwekker kunt u onder andere gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.

Als u tijden voor een bereiding hebt ingesteld, kunt u nog steeds een kookwekkertijd instellen, bijv. om u eraan te herinneren dat u na een deel van de bereidingstijd kruiden moet toevoegen of het gerecht moet overgieten.

> Tip voor de bereidingsfunctie "Profi [symbool]":
> Gebruik de kookwekker om u eraan te herinneren wanneer u handmatig de stoomstoten moet activeren.

Kookwekkertijd instellen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.

Op het display verschijnt "0 : 00 : 00".

- Ga als volgt te werk als u de kookwekkertijd met de sensortoetsen + of − wilt instellen:
  Stel eerst de uren in, vervolgens de minuten en ten slotte de seconden. Elk blok moet met de sensortoets "OK" worden bevestigd.

U kunt de aflopende kookwekkertijd volgen op het display.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert het symbool 🔔.

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

– verspringt de tijd naar boven.

- Raak om af te sluiten de sensortoets 🔔 aan.

Kookwekkertijd wijzigen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.
- Zet de kookwekkertijd met de sensortoets <C op "0 : 00 : 00" en stel een nieuwe kookwekkertijd in.
- Bevestig uw invoer met de sensortoets "OK".

Kookwekkertijd wissen

- Raak de sensortoets 🔔 2 keer aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

In de fabriek zijn bepaalde instellingen van uw toestel vooraf geprogrammeerd.

Ga als volgt te werk om deze te wijzigen:

- Selecteer "Instellingen ⚑".

De lijst wordt weergegeven.

- Taal ⚑
- Dagtijd
- Verlichting
- Hoofdmenu
- Katalysator
- Naloop ventilator
- Pyrolyse
- Opwarmfase
- Starten
- Voorgeprogrammeerde temperaturen
- Display
- Volume
- Speedlight
- Veiligheid
- Eenheden
- Handelaar
- Fabrieksinstellingen

- Selecteer de instelling die u wilt wijzigen.

  Als u na het selecteren van een instelling geen keuze maakt binnen korte tijd, wordt de lijst "Instellingen" weergegeven.

De momenteel ingestelde instellingen worden aangeduid met "✓" en weergegeven zonder "+"!

> Instellingen kunnen alleen worden gewijzigd als er geen bereidingsproces bezig is.

Taal ⚑

U kunt uw eigen taal instellen voor het display.

Na het instellen en bevestigen verschijnt op het display onmiddellijk de gewenste taal.

> Hebt u per vergissing een taal gekozen die u niet begrijpt? Zoek dan het symbool ⚑ om weer naar het submenu "Taal ⚑" te gaan.

Dagtijd

U hebt de keuze uit:
- Weergave
- Tijdformaat
- Instellen

> Na een stroomonderbreking verschijnt opnieuw de actuele dagtijd. Het toestel bewaart deze informatie gedurende ca. 200 uur. Daarna wordt, zoals bij de eerste ingebruikneming, "12:00" weergegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Weergave

U kunt instellen of de dagtijd moet worden weergegeven wanneer het toestel uitgeschakeld is:

- Aan
  (fabrieksinstelling)
  De dagtijd wordt altijd weergegeven.
- 60 seconden aan
  De dagtijd wordt slechts 60 seconden weergegeven wanneer u het toestel in- en uitschakelt.
- Geen weergave
  De dagtijd wordt alleen weergegeven wanneer u het toestel inschakelt.

Tijdformaat

U kunt het tijdformaat van de dagtijd selecteren:

- 12 uur: weergave in het 12-uurs-formaat
- 24 uur: weergave in het 24-uurs-formaat
  (fabrieksinstelling)

Instellen

U kunt de dagtijd met de sensortoetsen + en – instellen:
Stel eerst de uren in en bevestig deze met "OK". Stel vervolgens de minuten in.

Verlichting

- Aan
  De ovenruimte blijft tijdens de hele bereiding verlicht.
- 15 seconden aan
  (fabrieksinstelling)
  De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld.
  Als u een verlichte sensortoets naast het display aanraakt, schakelt u de verlichting weer voor 15 seconden in.
  Bij automatische programma's raakt u 2 keer de sensortoets 🔔 aan, aangezien in dit geval geen verlichte sensortoetsen naast het display worden weergegeven.

Hoofdmenu

U kunt de volgorde van de menupunten in het hoofdmenu wijzigen: u kunt tot 3 menupunten (behalve het menupunt "Instellingen") vooraan in het hoofdmenu plaatsen.
Als u dit menupunt selecteert, wordt achtereenvolgens gevraagd welke functies u op de posities 1, 2 en 3 wilt. Voor elke positie kunt u kiezen uit de bereidingsfuncties en de menupunten "Automatic" en "Eigen programma's". Maak uw keuze. Vervolgens wordt overgeschakeld naar de volgende positie. Tot slot wordt opnieuw de lijst met instellingen weergegeven.
Als u al eigen programma's hebt vastgelegd vooraan in het hoofdmenu (zie rubriek "Eigen programma's - Naar het hoofdmenu"), worden de nu geselecteerde menupunten eraan toegevoegd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Katalysator

- Aan
  (fabrieksinstelling)
  De katalysator is altijd ingeschakeld.
- Een keer uit
  De katalysator is uitgeschakeld tijdens de volgende bereiding.

Naloop ventilator

Na een bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast.

- Sensorgestuurd
  (fabrieksinstelling)
  De koelventilator wordt uitgeschakeld door de automatische sensor.
- Temperatuurgestuurd
  De koelventilator wordt uitgeschakeld wanneer de oventemperatuur lager is dan ca. 70 °C.
- Tijdgestuurd
  De koelventilator wordt uitgeschakeld na ca. 25 minuten.

> In de ovenruimte mogen geen gerechten worden warmgehouden wanneer de ventilator tijdgestuurd wordt uitgeschakeld.
> De luchtvochtigheid zou stijgen, waardoor het bedieningspaneel zou beslaan, er druppels zouden worden gevormd onder het werkblad en het front zou beslaan.
> Door condenswater kan
> - de ombouwkast/het werkblad beschadigd raken.
> - er corrosie in het toestel ontstaan.

Pyrolyse

- Met advies
  Er wordt advies weergegeven voor het uitvoeren van een pyrolysereiniging.
- Zonder advies
  (fabrieksinstelling)
  Er wordt geen advies weergegeven voor het uitvoeren van een pyrolysereiniging.

Opwarmfase

De opwarmfase van de bereidingsfuncties "Hetelucht plus", "Boven-onderwarmte" en "Braadautomaat" kan altijd worden gewijzigd.

- Snel
  (fabrieksinstelling)
  Alle verwarmingselementen worden ingeschakeld. Zo wordt zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt.
  Op het display wordt weergegeven in combinatie met "Snelopwarmfase" of "Snelaanbraadfase".
- Normaal
  Alleen de verwarmingselementen van de geselecteerde bereidingsfunctie worden ingeschakeld.
  Op het display wordt weergegeven in combinatie met "Opwarmfase" of "Aanbraadfase".

Downloaded from www.vandenborre.be

Starten

- Automatisch
  (fabrieksinstelling)
  Een bereiding wordt ca. 20 seconden na uw laatste invoer/instelling "automatisch" gestart.
- Handmatig
  Als u kiest voor "Handmatig", verschijnt bij elke bereiding "Starten" en dient u de start te bevestigen.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Het is zinvol de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen als u vaak met afwijkende temperaturen werkt.

Naast de bereidingsfuncties worden de voorgeprogrammeerde temperaturen weergegeven die momenteel zijn ingesteld.

Als u een bereidingsfunctie selecteert, wordt de voorgeprogrammeerde temperatuur verlicht weergegeven. Tegelijkertijd wordt het bereik weergegeven waarbinnen u deze kunt wijzigen.

Display

Contrast

Het contrast wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven.

■■■■□□□

Fabrieksinstelling: 4 gevulde segmenten.

Raak "Minder" of "Hoger" aan als u het contrast wilt wijzigen.

Lichtsterkte

De lichtsterkte wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven.

■■■■■■□

Fabrieksinstelling: 6 gevulde segmenten.

Raak "Donker" of "Licht" aan als u de lichtsterkte wilt wijzigen.

Volume

Geluidssignalen

Het volume wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven.

■■■□□□□

Fabrieksinstelling: 3 gevulde segmenten.

Raak "Zachter" of "Harder" aan als u het volume wilt wijzigen.

Als alle segmenten zijn gevuld, is het maximumvolume ingesteld.
Als er geen segment is gevuld, is het geluidssignaal uitgeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toetsgeluid

Het volume van het toetsgeluid, dat bij het aanraken van een sensortoets weerklinkt, wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven.

■■■□□□□

Fabrieksinstelling: 3 gevulde segmenten.

Raak "Zachter" of "Harder" aan als u het volume wilt wijzigen.

Als alle segmenten zijn gevuld, is het maximumvolume ingesteld.
Als er geen segment is gevuld, is het geluid uitgeschakeld.

Begroetingsmelodie

- Aan
  (fabrieksinstelling)
  Wanneer u het toestel inschakelt, weerklinkt een melodie.

- Uit
  Wanneer u het toestel inschakelt, weerklinkt geen melodie.

Speedlight

U hebt de keuze uit:
- In gebruik
- Stand-by
- Kleur bij stand-by

In gebruik

- Aan
  (fabrieksinstelling)
  De speedlight-verlichting onder het bedieningspaneel is ingeschakeld wanneer het toestel in gebruik is.

- Uit
  De speedlight-verlichting onder het bedieningspaneel is uitgeschakeld wanneer het toestel in gebruik is.

Stand-by

- Aan
  De speedlight-verlichting onder het bedieningspaneel blijft ingeschakeld wanneer u het toestel uitschakelt.

- Uit
  (fabrieksinstelling)
  De speedlight-verlichting onder het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld wanneer u het toestel uitschakelt.

Kleur bij stand-by

De kleur die de speedlight-verlichting heeft wanneer het toestel uitgeschakeld is, kan worden gewijzigd.

■■■■□□□

Fabrieksinstelling: 4 gevulde segmenten.

U wijzigt de kleur van de speedlight-verlichting door de sensortoets naast "Geel" of "Rood" aan te raken.

Als alle segmenten zijn gevuld, is de speedlight-verlichting rood.
Als één segment gevuld is, is deze geel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheid

U hebt de keuze uit:

- Blokkering
- Vergrendeling in gebruik (of een gelijkaardige functie)

Blokkering

De blokkering voorkomt dat het toestel per ongeluk wordt ingeschakeld.
U kunt de blokkering pas gebruiken nadat u ze hebt geactiveerd door "Toelaten" te selecteren.

- **Toelaten**
  De blokkering wordt geactiveerd.
  Het symbool wordt weergegeven op het display, zodra het toestel wordt uitgeschakeld. U kunt nu de blokkering gebruiken.

- **Niet toelaten**
  (fabrieksinstelling)
  De blokkering is gedeactiveerd.

Blokkering in- en uitschakelen

■ Raak de sensortoets aan naast het symbool .

U kunt kiezen uit:

- **Aan**
  Het toestel wordt vergrendeld en de bediening is geblokkeerd.
  Op het display wordt weergegeven.

- **Uit**
  Het toestel wordt ontgrendeld en bediening is mogelijk.
  Op het display wordt weergegeven.

> De kookwekkerfunctie blijft beschikbaar.
>
> De blokkering blijft na een stroomstoring actief.

Vergrendeling in gebruik (of een gelijkaardige functie)

- Aan
  Als het toestel is ingeschakeld, moet u een sensortoets minstens 5 seconden aanraken voordat deze reageert. Dit voorkomt dat u per ongeluk het toestel uitschakelt of een bereiding wijzigt.

- Uit
  (fabrieksinstelling)
  Als het toestel is ingeschakeld, reageren de sensortoetsen meteen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eenheden

Temperatuur

- °C
  (fabrieksinstelling)
- °F

Handelaar

- **Uit**
  (fabrieksinstelling)
- **Demo-functie**
- **Demo instelling**
- **Demo-mode**

Met deze menupunten kan de handelaar het toestel zonder verwarming presenteren.

Voor privégebruik is deze instelling overbodig.

Als u per vergissing een van de menupunten hebt ingeschakeld, kunt u het als volgt weer uitschakelen:

- Demo-functie
  Selecteer het menupunt "Uit" en volg de instructies op het display.
- Demo instelling
- Demo-mode
  Raak een sensortoets naast het display aan en volg de instructies op het display.

Fabrieksinstellingen

- **Alle instellingen**
  Alle gewijzigde toestelinstellingen worden weer op de fabrieksinstellingen ingesteld.
- **Eigen programma's**
  Enkel alle eigen programma's worden gewist.
- **Hoofdmenu**
  Enkel het hoofdmenu wordt teruggezet op de fabrieksinstellingen.
- **Voorgeprogrammeerde temperaturen**
  Enkel de gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden teruggezet op de fabrieksinstellingen.

Downloaded f... e.be

Controlegerechten volgens EN 60350

Gerecht	Universele plaat, vorm	Bereidingsfunctie	Inschuifniveau (van onderen af)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Toestel voorverwarmen
Spritsgebak	1 universele plaat	"Hetelucht plus"	2	140 [2)]	40-47	Nee
	2 universele platen [1)]	"Hetelucht plus"	1, 3	140 [2)]	42-49	Nee
	1 universele plaat	"Bovenonderwarmte"	2	160 [2)]	22-28	Nee
Kleine cakes (32 stuks per plaat)	1 universele plaat	"Hetelucht plus"	2	160 [2)]	28-32	Nee
	2 universele platen	"Hetelucht plus"	1, 2	160 [2)]	29-34	Nee
	1 universele plaat	"Bovenonderwarmte"	2	160 [2)]	22-26	Ja
Waterbiscuittaart	Springvorm, donker ∅ 26 cm	"Hetelucht plus"	1	170 [2)]	28-34	Nee
	Springvorm, donker ∅ 26 cm	"Bovenonderwarmte"	1	180 [2)]	24-28	Ja
Afgedekte appeltaart	Springvorm, donker ∅ 20 cm	"Hetelucht plus"	1	160 [2)]	80-90	Nee
	Springvorm, donker ∅ 20 cm	"Hetelucht"	1	160 [2)]	75-85	Nee
	Springvorm, donker ∅ 20 cm	"Intensief bakken"	1	160 [2)]	75-85	Nee
	Springvorm, donker ∅ 20 cm	"Bovenonderwarmte"	1	170 [2)]	70-80	Nee
Toast bruineren	Rooster	"Grill"	2	275	3,5-4,5	Ja, 5 minuten
Grillen van steaks (21 stuks)	Rooster op universele plaat	"Grill"	2	275	1e kant: 9-13 2e kant: 8-10	Ja, 5 minuten

1) Haal de universele plaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet verstreken is.

2) Tijdens de opwarmfase geen snelopwarming gebruiken; zie rubriek "Instellingen - Opwarmfase - Normaal".

Downloaded f

Overige controlegerechten

Gerecht	Universele plaat / vorm	Bereidingsfunctie / programma	Inschuifniveau (van onderen af)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistplaatkoek met kruimels	"Hetelucht plus"	1 universele plaat	2	170 1)	50-60
	"Boven-onderwarmte"	1 universele plaat	2	180 1)	45-55
Cake	"Hetelucht plus"	Rechthoekige bakvorm	1	160 1)	50-60
	"Boven-onderwarmte"	Rechthoekige bakvorm	1	170 1)	50-60
Eend, ca. 2000 g	"Automatic\Gevogelte\Eend"		Volg de instructies op het display.		
Varkensgebraad, ca. 1500 g	"Automatic\Vlees\Varkensvlees\Varkensgebraad"		Volg de instructies op het display.		
Opbakken van diepvriespizza	"Automatic \ Pizza \ Diepgevroren \ Voorgebakken"		Volg de instructies op het display.		

1) Tijdens de opwarmfase geen snelopwarming gebruiken; zie rubriek "Instellingen - Opwarmfase - Normaal".

e.be

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304

Voor de toestellen werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **B** vastgesteld.
De meetgegevens hebben betrekking op de bereidingsfunctie "Hetelucht plus " zonder ingebouwde uitschuifbare FlexiClip-rails. De katalysator moet uitgeschakeld zijn tijdens de test; zie rubriek "Instellingen - Katalysator - Een keer uit".

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Front van het toestel

Vuil op het front van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk. Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig het front van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek gebruiken. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen soms ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

Voorkom schade aan de oppervlakken! Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen.
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor de afwasautomaat.
- ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen).
- speciale "wondersponsen".
- scherpe metaalschrapers.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toebehoren

Haal al het toebehoren uit de ovenruimte voordat u de pyrolysereiniging start. Dit geldt ook voor de uitschuifbare FlexiClip-rails en voor mits toeslag verkrijgbaar toebehoren.
Door de hoge temperaturen tijdens de pyrolysereiniging zou het toebehoren beschadigd raken.

Universele plaat

Het geëmailleerde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

Rooster, steunroosters

Het verchroomde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Voor het rooster en de steunroosters gelden bijgevolg dezelfde reinigings- en onderhoudsinstructies als voor met PerfectClean veredeld email (zie gelijknamige rubriek).

Spijzenthermometer

De spijzenthermometer kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

Draaigrillinrichting

Reinig deze in heet water met afwasmiddel.
Vast vuil kunt u met een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal verwijderen.

Uitschuifbare FlexiClip-rails

De uitschuifbare FlexiClip-rails mogen niet in de afwasautomaat worden gereinigd. Het speciale vet van de uitschuifbare rails zou daardoor immers worden weggespoeld.

Gebruik bij het reinigen geen

- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- schurende harde sponzen en borstels (bijv. schuursponzen).

Let erop dat het speciale vet tijdens het reinigen niet uit de uitschuifbare rails wordt weggespoeld.
Vermijd herhaaldelijk

- inweken in warm water waaraan u afwasmiddel hebt toegevoegd,
- reinigen met ovenspray,
- reinigen van het kogellager.

De uitschuifbare FlexiClip-rails reinigt u het best na elke bereiding.
Zo kan het vuil niet aankoeken of tijdens verder gebruik vastbranden.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Normaal vuil

Reinig de oppervlakken van het toestel bij voorkeur met een schone, vochtige (microvezel)doek. U kunt ook warm water, handafwasmiddel en een schone sponsdoek of een afwasspons gebruiken.

Verwijder resten van reinigingsmiddel grondig.

Hardnekkig vuil

Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken. Het reinigen verloopt eenvoudiger als u het water met afwasmiddel enkele minuten laat inwerken op de vuilresten.

Indien nodig kunt u de uitschuifbare rails kort (ca. 10 minuten) laten inweken in warm water waaraan u afwasmiddel hebt toegevoegd.

> Het is mogelijk dat de uitschuifbare rails na het reinigen verkleuren en bijvoorbeeld een lichtere kleur krijgen. Dit heeft echter geen invloed op de goede werking ervan.

Let ook op het volgende:

Als u taarten met zeer vochtig beleg bakt (bijv. pruimentaarten), kan er soms vruchtensap overlopen en aan de uitschuifbare rails blijven kleven, zodat ze nog moeilijk of helemaal niet meer kunnen worden uitgetrokken.
Gebruik voor het reinigen alleen de beschreven hulpmiddelen. Voor het reinigen van het kogellager gebruikt u een zachte borstel.

Uitschuifbare rails bijsmeren

Als de werking van het speciale vet in de uitschuifbare rails vermindert, kunt u de rails bijsmeren, zodat ze weer vlot kunnen worden uitgetrokken.

Het speciale vet is verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele.

> Gebruik enkel dit speciale vet, want het is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte.
> Andere soorten vet kunnen door opwarming verharsen en de uitschuifbare rails blokkeren.

Downloaded from www.vandenborre.be

Met PerfectClean veredeld email

Het **geëmailleerde oppervlak** van de universele plaat is dankzij een nieuw procédé **veredeld met PerfectClean**.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn, vertonen een uitstekend **antiaanbakeffect** en kunnen uiterst **eenvoudig worden gereinigd** in vergelijking met het email dat normaal in ovens wordt gebruikt.

Bereid voedsel kan nog gemakkelijker worden losgemaakt, vuil dat achterblijft na bak- of braadprocessen kan nog gemakkelijker worden verwijderd.

Om gedurende vele jaren te kunnen genieten van de voordelen van de antiaanbaklaag en de eenvoudige reiniging, dient u de volgende **onderhoudsinstructies** op te volgen.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn kunnen ongeveer zoals glas worden gereinigd.
U kunt uw voedsel op PerfectClean snijden en verdelen, zoals u dat gewoon bent met de klassieke geëmailleerde bakplaten.

> Laat de ovenruimte afkoelen voor u die reinigt. Anders kunt u zich verbranden!

Bij **normale vervuiling** reinigt u PerfectClean-oppervlakken best met een bestekspons, heet water en afwasmiddel.
Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken.
Het reinigen van de plaat verloopt eenvoudiger als u de resten enkele minuten laat weken in een sopje met afwasmiddel.

Spoel de onderdelen daarna goed af met schoon water. Afwasmiddelen kunnen het antiaanbakeffect negatief beïnvloeden.

Als de oppervlakken **erg vuil** zijn, kan meer werk vereist zijn.

Laat de te reinigen oppervlakken afkoelen tot kamertemperatuur. Breng daarna ovenspray aan en laat het product enkele minuten (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na deze inwerktijd, terwijl de ovenspray dus nog aangebracht is, de harde zijde van een bestekspons gebruiken.
Indien nodig herhaalt u deze procedure.
Als u ovenspray hebt gebruikt, dient u de oppervlakken daarna met water te reinigen en af te drogen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor **aangekoekte resten** kunt u ook een glasschraper of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) gebruiken.

Met de beschreven hulpmiddelen kunnen de oppervlakken grondig worden gereinigd.

Voor een **optimaal resultaat** is het belangrijk dat de oppervlakken na elk gebruik worden gereinigd, zodat de voordelen van de antiaanbaklaag behouden blijven.
Het effect neemt af als het PerfectClean-oppervlak bedekt is door resten van een vorig gebruik.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

– schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurcrème, poetsstenen.

– reinigingsmiddelen voor kookvlakken van glaskeramiek.

– staalwol.

– schuursponsen, zoals pannensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten.

– ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerkingstijd.

– reiniging in de afwasautomaat.

– reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Zelfs als het met PerfectClean behandelde oppervlak toch beschadigd zou raken door verkeerd gebruik, dan blijven het antiaanbakeffect en de eenvoudige reiniging behouden, in elk geval minstens zo goed als bij onderhoudsvriendelijk email.

Let ook op het volgende:

– Vuil zoals fruitsap en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog iets warm is.

– Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Na een braadproces kunnen er ook blijvende matte plekken op de universele bakplaat ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de veredeling. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat kost te verwijderen.
Gebruik enkel de beschreven hulpmiddelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenruimte

De ovenruimte is voorzien van een laag donker **pyrolyse-email**.

Dit is een sterk gehard email met een heel glad oppervlak, dat antiaanbakeigenschappen heeft.

Manuele reiniging van de ovenruimte

Laat de oven afkoelen voordat u deze manueel reinigt.
Er is gevaar voor verbranding!

Reinig de ovenruimte en de binnenkant van de deur bij voorkeur na elk gebruik. Wacht niet te lang, want telkens als u de oven daarna gebruikt, brandt het vuil verder in en wordt het moeilijker de oven manueel schoon te krijgen. In extreme gevallen kan ernstige vervuiling de oppervlakken beschadigen.

Rond de ovenruimte is een glaszijdedichting aangebracht als afdichting voor de glasplaten van de deur.
Reinig deze dichting zo weinig mogelijk, want ze is gevoelig. Door wrijven of schuren kan ze beschadigd raken.

Het meeste vuil kan probleemloos worden verwijderd met een sponsdoek, zacht afwasmiddel en warm water.

Behandel de coating niet met harde borstels en sponsen, staalwol* of andere schuurmiddelen. Het email zou beschadigd raken!

Lees bij gebruik van ovenspray absoluut de richtlijnen van de fabrikant.

* Roestvrijstalen schuurspiralen, zoals Spontex Spirinett, kunnen echter wel worden gebruikt.

Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u

- de deur verwijderen.
- de deur uit elkaar halen.
- de uitschuifbare FlexiClip-rails verwijderen.
- de steunroosters verwijderen.
- het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill omlaag brengen.

Meer informatie hierover vindt in de gelijknamige rubrieken op de volgende pagina's.

Pyrolysereiniging van de ovenruimte

Voor u het reinigingsprogramma start, dient u rekening te houden met het volgende:

Downloaded from www.vandenborre.be

Grof vuil verwijdert u het best uit de ovenruimte voordat u de pyrolysereiniging start.

Rond de ovenruimte is een glaszijdedichting aangebracht als afdichting voor de glasplaten van de deur.
Reinig deze dichting zo weinig mogelijk, want ze is gevoelig. Door wrijven of schuren kan ze beschadigd raken.

Haal al het toebehoren uit de ovenruimte voordat u de pyrolysereiniging start. Dit geldt ook voor de uitschuifbare FlexiClip-rails en voor mits toeslag verkrijgbaar toebehoren.
Door de hoge temperaturen tijdens de pyrolysereiniging zou het toebehoren beschadigd raken.

Tijdens de pyrolysereiniging warmt het front van het toestel meer op dan bij normaal gebruik van de oven.
Voorkom dat kinderen tijdens de pyrolysereiniging het toestel aanraken.
Er is gevaar voor verbranding!

Tijdens de pyrolysereiniging wordt de ovenruimte opgewarmd tot meer dan 400 °C. Het aanwezige vuil wordt door de hoge temperaturen afgebroken tot as.

De duur van het reinigingsprogramma is afhankelijk van de mate van vervuiling van het toestel.

Aan het begin van een pyrolysereiniging wordt de **deur** om veiligheidsredenen **automatisch vergrendeld**.

Deze deurvergrendeling wordt na afloop van de pyrolysereiniging pas opgeheven als de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C gedaald is.

Als u per vergissing de functie "Pyrolyse" start, of als het programma wordt afgebroken, wordt de deurvergrendeling

– bij temperaturen onder ca. 280 °C onmiddellijk opgeheven.

– bij temperaturen boven 280 °C pas opgeheven als de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C gedaald is.

Pyrolysereiniging starten

■ Haal het toebehoren uit de ovenruimte.

■ Roep de functie "Pyrolyse" op.

■ Start het pyrolyseprogramma.

De deur wordt vergrendeld.

U kunt de **start van het pyrolyseprogramma uitstellen**, bijv. als u gebruik wenst te maken van het goedkopere nachtstroomtarief. Ga als volgt te werk:

■ Roep "Starttijd" op en stel de start uit.

Deze waarde kunt u tot aan het starttijdstip nog altijd wijzigen.

Wanneer het pyrolyseprogramma ten einde is weerklinkt een signaal en op het display verschijnt "Programma afgerond".

■ Schakel het toestel uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na de pyrolysereiniging kunt u de pyrolyseresten (bijv. as), die zich afhankelijk van de mate van vervuiling van de oven kunnen vormen, gemakkelijk verwijderen.

Verwijder eventuele resten pas als de oven afgekoeld is. Er is gevaar voor verbranding!

Reinig de glaszijdedichting zo weinig mogelijk, want ze is gevoelig. Door wrijven of schuren kan ze beschadigd raken.

De meeste resten kunt u met een vochtige doek opnemen.
Afhankelijk van de mate van vervuiling vormt er zich een zichtbare laag op de toesteldeur. Deze laag kunt u verwijderen met een afwasspons of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) en wat afwasmiddel.

Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van het email. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat kost te verwijderen.

De **pyrolysereiniging wordt afgebroken**,

- wanneer het toestel wordt uitgeschakeld.
- wanneer tijdens de pyrolysereiniging een andere functie wordt gekozen.
- bij een stroomonderbreking.

Schakel het toestel uit in de twee laatste gevallen.

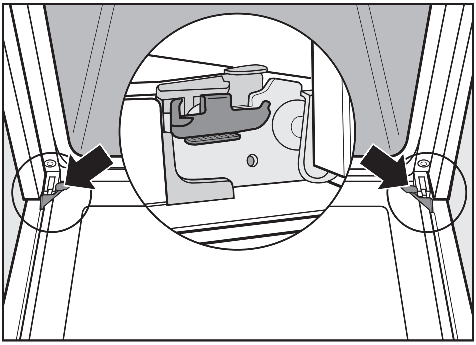
Bij een ovenruimtetemperatuur van minder dan 280 °C wordt de deurvergrendeling na korte tijd opgeheven en kan de deur weer worden geopend.
Start de pyrolysereiniging daarna indien gewenst opnieuw.

Downloaded from www.vandenborre.be

De deur verwijderen

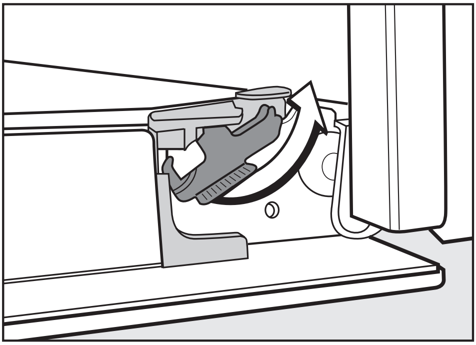
De deur weegt ongeveer 13,5 kg. Hou hiermee rekening wanneer u de deur verwijdert.

De ovendeur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden.



Voordat u de deur van deze houders kunt verwijderen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Zet de deur volledig open.



- Ontgrendel de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren met een draaibeweging. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.

- Sluit de deur tot tegen de aanslag.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders zouden namelijk terugslaan, waardoor het toestel beschadigd zou raken. U zou zich kunnen verwonden.

- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur naar boven toe van de houders.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de glasplaten van de deur zouden beschadigd kunnen raken.

Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt.

Downloaded from www.vandenborre.be

De deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit vier glasplaten en heeft bovenaan en onderaan openingen.

Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft en zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Mocht er onverhoopt toch iets tussen de glasplaten komen, dan kunt u de ovendeur demonteren en de binnenkanten van de glasplaten reinigen.

Hou bij de reiniging van de glasplaten rekening met de instructies voor het reinigen van het toestelfront. Gebruik geen schuurmiddelen, geen harde sponsen of borstels en geen scherpe metaalschrapers. Al deze middelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Krassen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt.

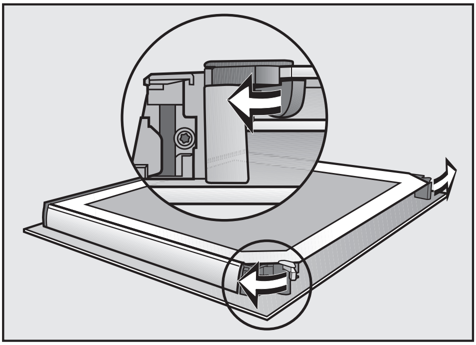
Gebruik geen ovenspray. Deze tasten het oppervlak van de aluminiumprofielen aan.

Zorg ervoor dat u de glasplaten na het reinigen weer op de juiste manier terugzet. De beide kanten van de glasplaten hebben namelijk een verschillende coating. Aan de kant van de ovenruimte is een warmtereflecterende laag aangebracht.

Bewaar de gedemonteerde glasplaten op een geschikte plek, zodat ze niet kunnen breken.

Verwijder in elk geval eerst de ovendeur voordat u deze uit elkaar haalt.

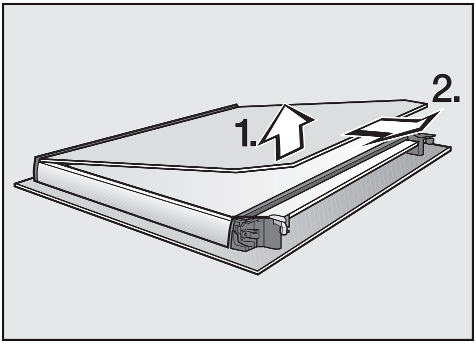
- Leg de buitenste glasplaat van de deur op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een keukenhanddoek). Zo verkomt u krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



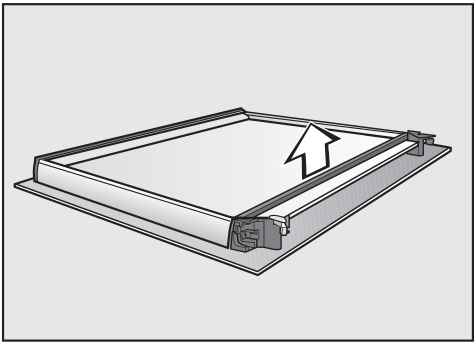
- Open met een draaibeweging naar buiten de vergrendelingen voor de glasplaten van de deur.

Downloade… …e.be

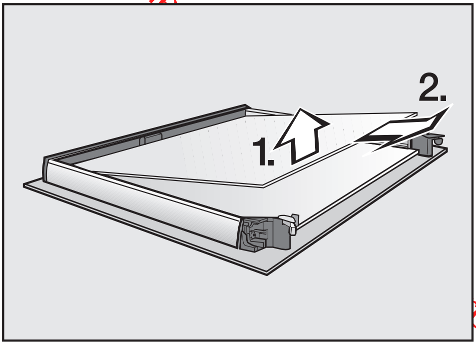
Nu kunt u achtereenvolgens de binnenste glasplaat van de deur en de twee middelste glasplaten uitnemen.



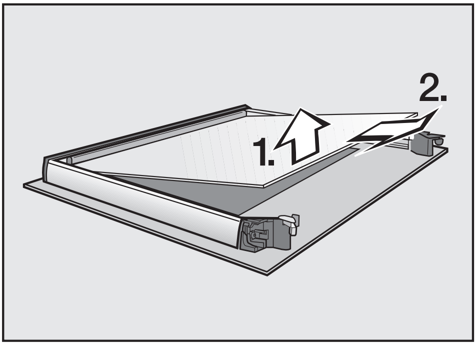
- Til de binnenste glasplaat **iets** omhoog en trek deze uit de afdeklijst.



- Verwijder de glaszijdedichting.



- Til de bovenste van de twee middelste glasplaten iets op en neem ze uit.



- Til de onderste van de twee middelste glasplaten iets op en neem ze uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.

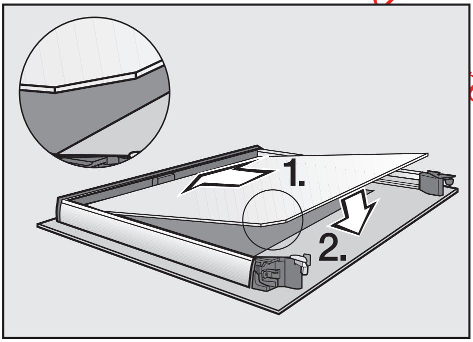
Reinig de glaszijdedichting zo weinig mogelijk, want ze is gevoelig. Door wrijven of schuren kan ze beschadigd raken.

Gebruik voor de andere onderdelen een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek gebruiken. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.

- Zet de deur weer in elkaar:

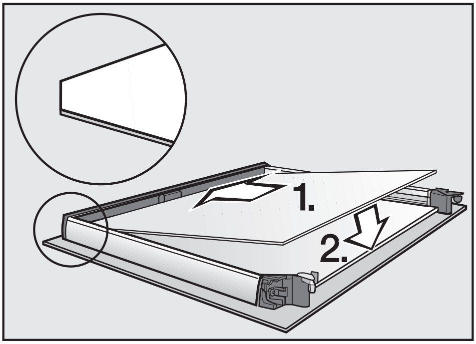
De beide middelste glasplaten zijn identiek. Om ervoor te zorgen dat ze correct worden geplaatst, hebben ze elk een andere hoek die afgeschuind is.

Bij het plaatsen van de onderste glasplaat moet de sterker afgeschuinde hoek onderaan ter hoogte van de linkervergrendeling worden geplaatst.



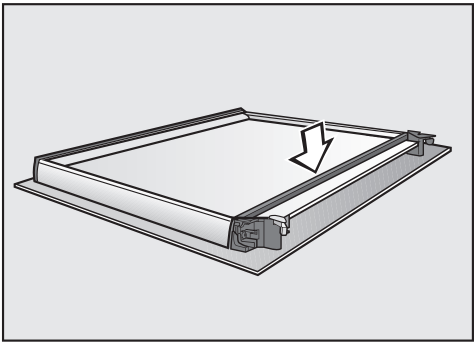
- Plaats de onderste van de twee middelste glasplaten. De sterker afgeschuinde hoek moet zich onderaan links bevinden.

Bij het plaatsen van de bovenste glasplaat moet de sterker afgeschuinde hoek zich bovenaan links bevinden.

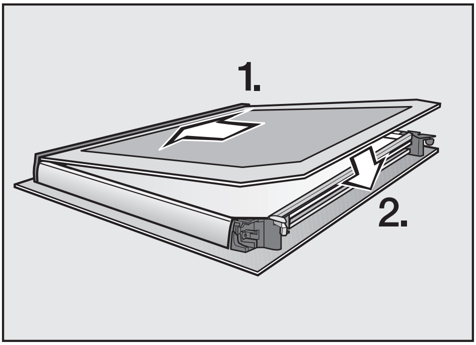


- Plaats de bovenste van de twee middelste glasplaten met de sterker afgeschuinde hoek bovenaan links.

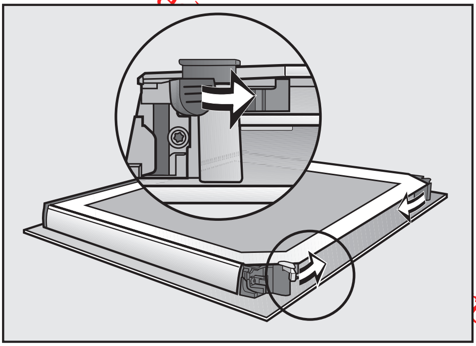
Downloade
e.be



- Plaats de glaszijdedichting.

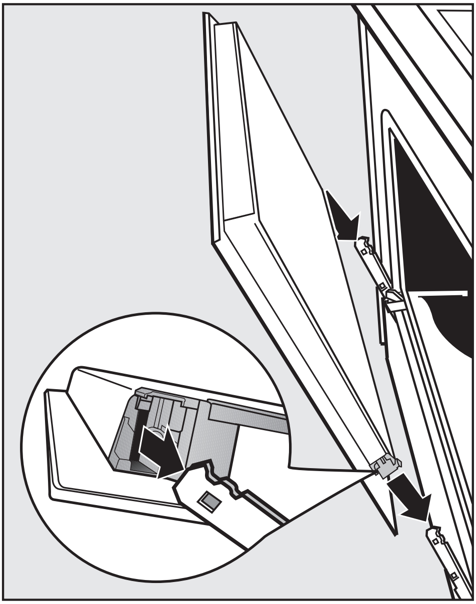


- Schuif de binnenste glasplaat van de deur in de kunststoflijst en plaats ze tussen de vergrendelingen.



- Sluit met een draaibeweging naar binnen de vergrendelingen voor de glasplaten voor de deur.

De deur terugplaatsen

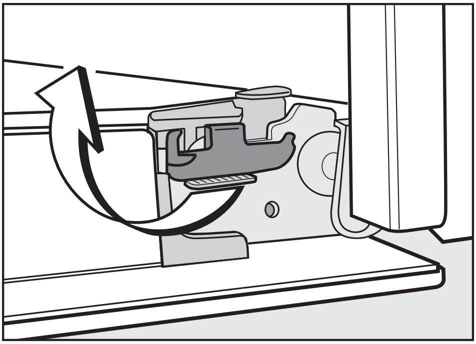


- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.

Pas op dat de deur niet kantelt!

Downloaded from www.vandenborre.be

- Zet de deur volledig open.

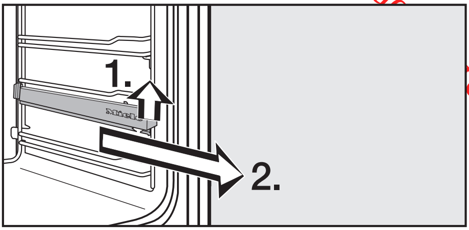


- Draai de beide vergrendelingsbeugels weer terug. Ze staan dan horizontaal.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen in elk geval opnieuw worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

De uitschuifbare FlexiClip-rails verwijderen

Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
Er is gevaar voor verbranding!



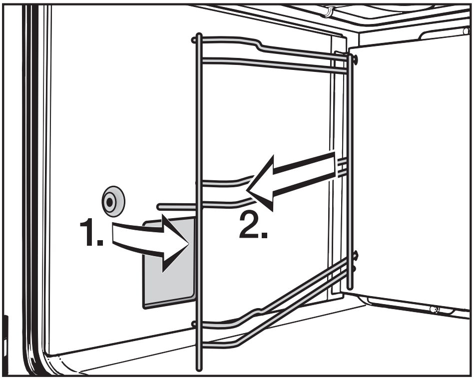
- Til de uitschuifbare FlexiClip-rails vooraan op en trek ze langs de steun eruit.

Voor de **montage** gaat u te werk zoals beschreven in de rubriek "Uitrusting". Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Steunroosters uitnemen

Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
Er is gevaar voor verbranding!



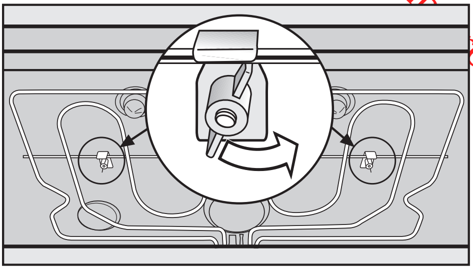
- Trek de steunroosters vooraan uit de bevestiging en verwijder ze.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten

Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
Er is gevaar voor verbranding!

- Haal de steunroosters uit de oven.



- Draai de vleugelmoeren los en laat het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neer.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag.

Let er bij het reinigen van het plafond van de ovenruimte op dat u de ontvangstantenne voor de spijzenthermometer in het midden van het verwarmingselement niet beschadigt.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Let erop dat u de vleugelmoeren weer goed vastdraait.

Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontkalken

> Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de meegeleverde ontkalkingstabletten. Ze zijn speciaal ontwikkeld om het ontkalken te optimaliseren. U vindt deze tabletten bij uw Miele-handelaar of bij de Service After Sales van Miele.
> Als u andere middelen gebruikt, raakt het toestel beschadigd.
>
> Hou rekening met de mengverhouding van het ontkalkingsmiddel. Het toestel kan anders schade oplopen.
>
> Maak na het ontkalken de ovenruimte schoon. Zo vermijdt u dat er resten van het ontkalkingsmiddel overblijven.

Wanneer het ontkalkingsprogramma uitvoeren?

U kunt op elk gewenst moment het ontkalkingsprogramma uitvoeren.

Na een bepaald aantal bereidingen wordt u wel gevraagd om het toestel te ontkalken. Zo zorgt u ervoor dat het toestel optimaal blijft werken.

Ontkalkingsprogramma (overzicht)

Het ontkalkingsprogramma duurt ca. 90 minuten en bestaat uit verschillende fasen:

① Ontkalkingsprogramma voorbereiden

② Ontkalkingsvloeistof opzuigen

③ Inwerkfase

④ Spoelfase 1

⑤ Spoelfase 2

⑥ Spoelfase 3

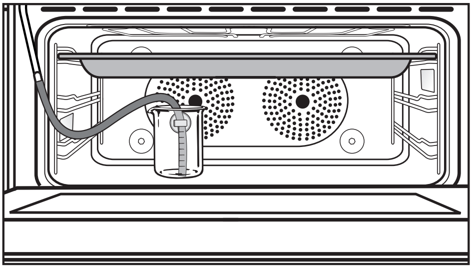
⑦ Resterend water verdampen

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontkalkingsprogramma voorbereiden

- Los 1 ontkalkingstablet op in ca. 600 ml koud leidingwater.
- Schuif de universele bakplaat in het bovenste inschuifniveau om de ontkalkingsvloeistof na afloop op te vangen.

Bij uw toestel wordt een kunststofslang met een houder (zuignap) meegeleverd, zodat u de recipiënt met de vloeistof niet onder het aanzuigbuisje moet vasthouden.



- Sluit een van de uiteinden van de kunststofslang aan op het aanzuigbuisje. Plaats het andere uiteinde in de ontkalkingsvloeistof. Zorg ervoor dat het de bodem raakt. Bevestig het met behulp van de houder op de recipiënt.
- Sluit de deur.

Ontkalkingsprogramma uitvoeren

- Roep het menupunt "Ontkalken" op.
- Start het opzuigproces met de sensortoets "OK".

Via de balk met segmenten kunt u de voortgang van het proces volgen. De pomp is tijdens het proces duidelijk te horen.

De daadwerkelijke opgezogen hoeveelheid vloeistof kan kleiner zijn dan de gevraagde hoeveelheid, waardoor er wat vloeistof in de recipiënt overblijft. Giet toch ca. 300 ml water bij. Tijdens de inwerkfase zuigt het systeem immers nog wat vloeistof op.

Na het opzuigen van de ontkalkingsvloeistof

- wordt "Inwerkfase" weergegeven op het display.
  Deze duurt ca. 60 minuten.
- kunt u de resttijd van de inwerkfase volgen op het display.

Om de 5 minuten zuigt het systeem wat vloeistof op. Hierbij maakt de pomp telkens even lawaai.

Tijdens het hele programma blijven de ovenverlichting en de koelventilator ingeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na afloop van het ontkalkingsprogramma moet het verdampingssysteem worden gereinigd om resten van de ontkalkingsvloeistof te verwijderen.

U wordt hieraan herinnerd op het display.

Om het verdampingssysteem te reinigen wordt ongeveer 1 l leidingwater erdoorheen gepompt. Het wordt vervolgens opgevangen door de universele bakplaat.

- Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit de oven, giet ze leeg en plaats ze terug op het bovenste inschuifniveau.
- Haal de kunststofslang uit de recipiënt, vul de recipiënt met ca. 1 l vers water, plaats de recipiënt in de ovenruimte en plaats de kunststofslang opnieuw in de recipiënt.
- Start de eerste spoelbeurt.
- Herhaal de spoelbeurt nog 2 keer.

> Giet de universele bakplaat leeg voordat u de tweede en derde spoelbeurt uitvoert.

Na de derde spoelbeurt wordt het restwater uit het verdampingssysteem verwijderd.

> Haal de kunststofslang en de recipiënt uit het toestel voordat het restwater wordt verdampt.

Het toestel wordt verwarmd om het restwater te laten verdampen. U kunt de resttijd volgen op het display.

> Laat de oven afkoelen voordat u deze manueel reinigt.
> Er is gevaar voor verbranding!

- Verwijder de universele bakplaat met de opgevangen vloeistof. Reinig vervolgens het toestel om eventueel neergeslagen vocht en resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

> Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Storingen en problemen

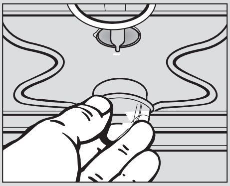
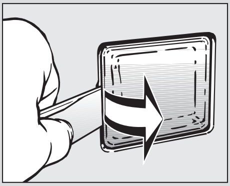
Downloaded from www.vandenborre.be

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen, kunt u zelf oplossen. Het volgende overzicht kan u hierbij helpen.
Slaagt u er niet in aan de hand van dit overzicht de oorzaak van een storing te vinden of een probleem te verhelpen, neem dan contact op met de Service After Sales (dienst Herstellingen aan huis) van Miele.

⚠ U mag in geen geval zelf de behuizing van het toestel openen!
Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Probleem	**Oorzaak en oplossing**
Het display is donker.	– Controleer of de weergave van de dagtijd zo is ingesteld dat de dagtijd nooit wordt weergegeven (zie rubriek "Instellingen - Dagtijd - Weergave"). – Controleer of de betreffende zekering in uw zekeringkast gesprongen is. Als dit niet het geval is, neemt u contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele.
De ovenruimte verwarmt niet.	– Controleer of de blokkering ingeschakeld is. – Controleer of de demo-functie ingeschakeld is (zie rubriek "Instellingen - Handelaar"). – Controleer of de betreffende zekering in uw zekeringkast gesprongen is. Neem contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele.
Na een bereiding is een werkingsgeluid te horen.	Na een bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld (zie rubriek "Instellingen - Naloop ventilator").
De deur kan na een pyrolysereiniging niet worden geopend.	Schakel het toestel uit. Als de deurvergrendeling voor de pyrolysereiniging niet wordt opgeheven, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting bovenaan is defect. 	■ Maak het toestel stroomloos: Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in uw zekeringkast uit. ■ Draai de lampafdekking los via een kwartslag naar links en trek ze naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang het halogeenlampje (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Plaats de lampafdekking weer in de behuizing en bevestig ze via een kwartslag naar rechts. ■ Sluit het toestel weer aan op het elektriciteitsnet.
De ovenverlichting opzij is defect. 	■ Maak het toestel stroomloos: Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in uw zekeringkast uit. ■ Neem de steunroosters uit. ■ Met de meegeleverde opener maakt u het lampglas los uit de houder. ■ Vervang het halogeenlampje (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Druk de lampafdekking in de houder en plaats de steunroosters. ■ Sluit het toestel weer aan op het elektriciteitsnet.
De taart/het gebak is na de in de tabel aangegeven baktijd nog niet voldoende gebakken.	– Controleer of u de juiste temperatuur hebt ingesteld. – Controleer of u het recept hebt veranderd. Als het deeg vochtiger is door bijvoorbeeld het toevoegen van eieren, is een langere baktijd nodig.
De taart/het gebak is niet overal even bruin.	Kleine verschillen zijn normaal. Als het verschil in kleur erg groot is, controleert u of u de juiste temperatuur hebt ingesteld en het juiste inschuifniveau hebt gekozen. Bij "Boven-onderwarmte ☐" spelen ook het materiaal en de kleur van de bakvorm een rol. Bakvormen van licht, helder materiaal zijn minder geschikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op het display wordt weergegeven dat de maximale bedrijfsduur of werkingsduur is bereikt.	De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt.
Het toestel is na een bereiding automatisch uitgeschakeld.	Als u het toestel niet verder bedient na afloop van een automatisch programma of na een bereiding met automatische uitschakeling, wordt de oven na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld (om energie te besparen). Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het weer inschakelt.
Op het display verschijnt een foutmelding: F + cijfers.	Bij de volgende foutcodes kunt u het probleem zelf oplossen: – Fout 23: De pyrolysetemperatuur is niet bereikt. Een reden hiervoor kan een te erge vervuiling van de ovenruimte zijn. Schakel het toestel uit en verwijder grof vuil uit de ovenruimte, voordat u de pyrolysereiniging opnieuw start. Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele. – Fout 32: De deurvergrendeling voor de pyrolysereiniging wordt niet geactiveerd. Schakel het toestel uit en start de pyrolysereiniging opnieuw. Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele. – Fout 33: De deurvergrendeling voor de pyrolysereiniging wordt niet opgeheven. Breek de pyrolysereiniging af door het toestel uit te schakelen. Als de deur niet ontgrendelt, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele. Als andere foutmeldingen verschijnen, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met:

- uw Miele-handelaar

of

- de Technische Dienst van Miele.

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op.

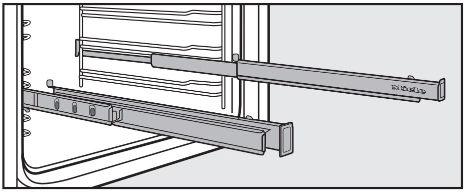
Deze gegevens staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frame van de voorzijde.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een brede waaier aan handig toebehoren en reinigings- en onderhoudsmiddelen.
U kunt deze producten via het internet of de Service After Sales van Miele (zie omslag) bestellen. Ze zijn ook verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar.

Uitschuifbare FlexiClip-rails



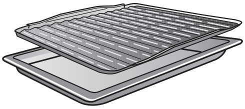
Er zijn uitschuifbare FlexiClip-rails meegeleverd, maar u kunt extra rails in de ovenruimte monteren.

Bakplaat, universele bakplaat, rooster

Deze onderdelen zijn meegeleverd, maar u kunt extra exemplaren bestellen.

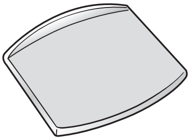
Vermeld bij het bestellen in elk geval het toesteltype.

Lekblad



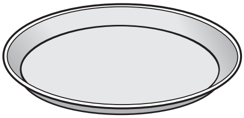
Het lekblad wordt op de universele bakplaat gelegd.
Tijdens het grillen of braden voorkomt dit element dat de afdruipende vleesjus aanbrandt. Op deze manier kan de jus worden gebruikt.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Ovensteen



Met de ovensteen verkrijgt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokant gebakken onderzijde moeten hebben, zoals pizza's, quiches, brood, broodjes, kruidige gebakjes en dergelijke.
De ovensteen is een vuurvaste steen uit keramiek die met glazuur bekleed is.
De ovensteen wordt op het rooster gelegd.
Om eten op de steen te leggen en weer weg te nemen, wordt er een ovenpaal in onbehandeld hout bijgeleverd.

Pizzavorm



De ronde vorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of vla's te bereiden, of om diepgevroren taart of pizza op te bakken.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

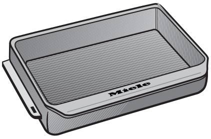
Downloaded from www.vandenborre.be

Braadpan

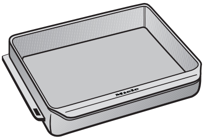
Het oppervlak van de braadpan is bekleed met een antiaanbaklaag.

De braadpan is verkrijgbaar in twee diepten.
Vermeld bij het bestellen de correcte modelaanduiding:

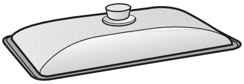
– HUB 61-22 (diepte: 22 cm)

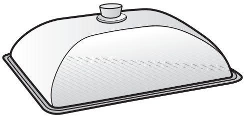


– HUB 61-35 (diepte: 35 cm)



Braadpandeksels





Er zijn deksels verkrijgbaar voor de braadpannen.

Vermeld bij het bestellen de diepte van uw braadpan.

Vergrendeling (kinderslot)

De vergrendeling wordt aan de onderkant van het bedieningspaneel bevestigd en zorgt ervoor dat de deur niet kan worden geopend. De deur kan weer worden geopend via de hendel.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is ideaal om normaal vuil en vingerafdrukken te verwijderen.

Ovenreinigingsmiddel

Het ovenreinigingsmiddel is geschikt om zeer hardnekkig vuil te verwijderen. De ovenruimte hoeft niet te worden opgewarmd.

Elektrische aansluiting

De aansluiting van uw toestel op het elektriciteitsnet kunt u het best aan een gekwalificeerd elektricien toevertrouwen. Die dient de plaatselijke reglementering te kennen en nauwgezet te volgen.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting mag uitsluitend gebeuren op een volgens de voorschriften geïnstalleerde elektrische installatie (VDE 0100).

Bij een **vaste aansluiting** moet in de installatie voor elke pool een stroomonderbreker voorhanden zijn.
Als stroomonderbrekers kunnen schakelaars worden gebruikt met een contactopening van minstens 3 mm. Daartoe behoren LS-schakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60 335).

De vereiste **aansluitgegevens** staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frame van de voorzijde.

Deze gegevens moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst van Miele, geef dan altijd de spanning en het toesteltype en -nummer op.

De **oven** is voorzien van een aansluitsnoer met een lengte van ca. 1,7 m en moet zoals beschreven op het aansluitschema worden aangesloten.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

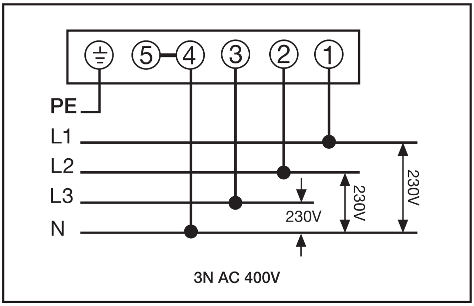
Wanneer de aansluiting wordt gewijzigd of het aansluitsnoer wordt vervangen, moet een aansluitsnoer worden gebruikt van het type H 05 VV-F. Dit moet de juiste diameter hebben.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Aansluiting 3N AC 230V

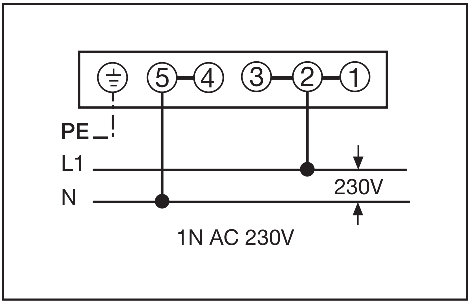
Aansluitschema

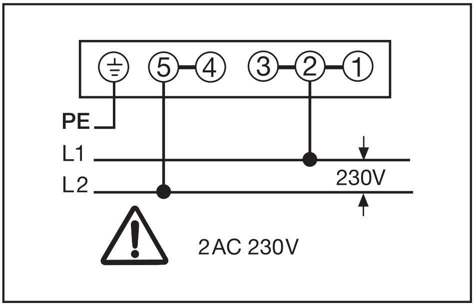


Aansluiting AC 230V

Deze oven is geschikt voor werking op een elektriciteitsnet met een systeemimpedantie Z_{max} op het overgangspunt (huisaansluiting) van maximaal 0,35 Ohm.
De gebruiker moet er zeker van zijn dat de oven is aangesloten op een elektriciteitsnet dat aan deze vereiste voldoet.
Indien nodig kan de systeemimpedantie bij het plaatselijke elektriciteitsbedrijf worden opgevraagd.

Aansluitschema





Maatschetsen voor de inbouw

Downloaded from www.vandenborre.be

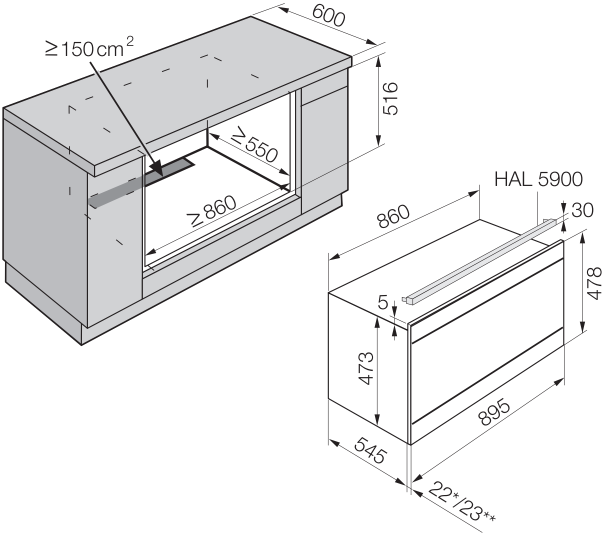
De afmetingen zijn opgegeven in mm.

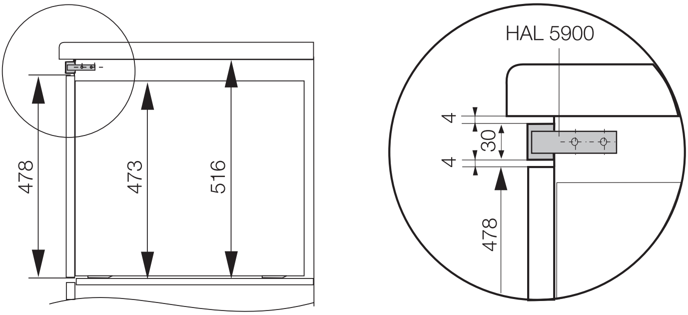
Afmetingen van het toestel en kastuitsparing

Inbouw in een onderkast

De aanpaslijst HAL 5900 is alleen voor de inbouw in een onderkast vereist. Deze aanpaslijst is verkrijgbaar als mits toeslag verkrijgbaar toebehoren.

- Bevestig de aanpaslijst HAL 5900 in de kastuitsparing onder het werkblad (zie onderste deel van de afbeelding).

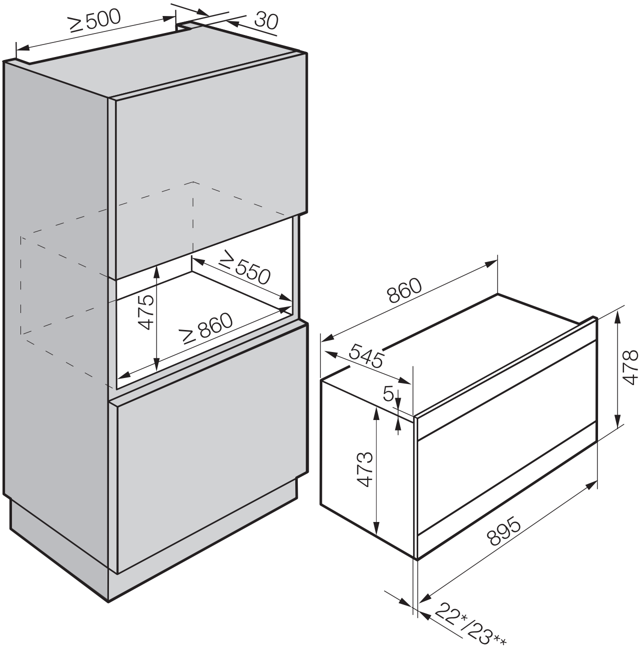




* Toestel met glazen voorzijde
** Toestel met metalen voorzijde

Downloaded from www.vandenborre.be

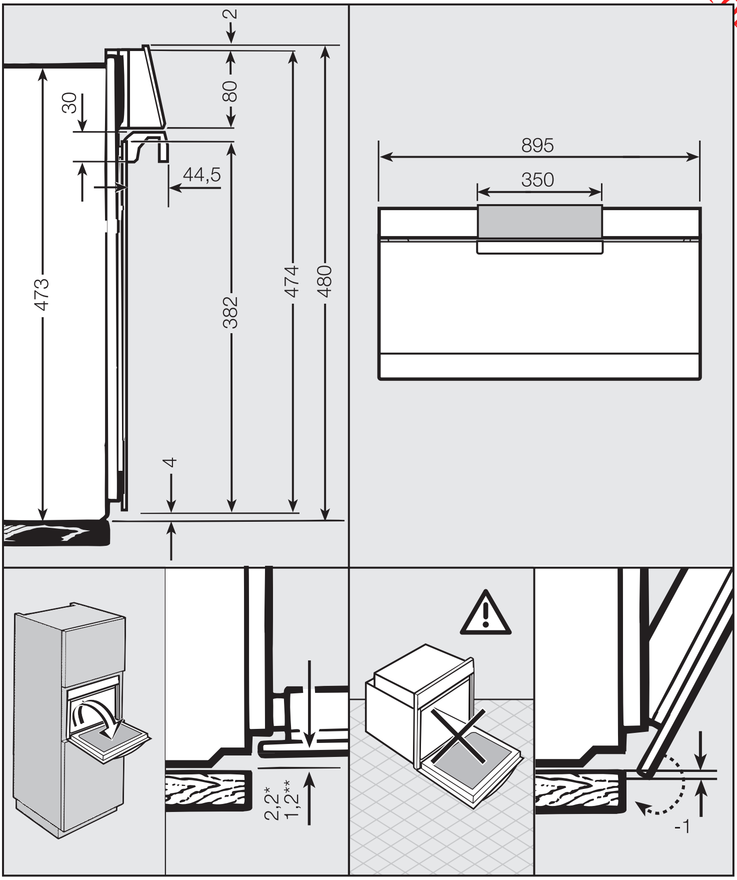
Inbouw in een kolomkast



Downloaded from www.vandenborre.be

Maatschetsen voor de inbouw

Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel



* Toestel met glazen voorzijde
** Toestel met metalen voorzijde

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Het toestel mag uitsluitend in gebruik worden genomen wanneer het is ingebouwd.

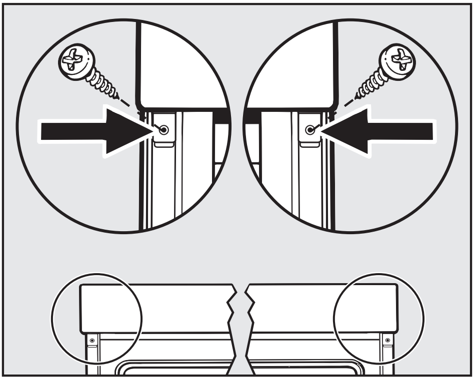
De koeling van het toestel mag niet worden belemmerd.
Zorg ervoor dat bij het inbouwen
– in de inbouwkast geen achterwand is ingebouwd.
– de tussenbodem waarop het toestel wordt geplaatst, niet tegen de wand komt.
– geen warmtewerende lijsten op de zijwanden van de toestelnis van de inbouwkast zijn gemonteerd.

Til het toestel tijdens het inbouwen niet met de deurgreep op. De deur kan beschadigd raken.

Haal de spanning van het aansluitpunt.

Verwijder de draagbeugels aan de zijkanten!

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de inbouwkast en plaats het toestel waterpas.



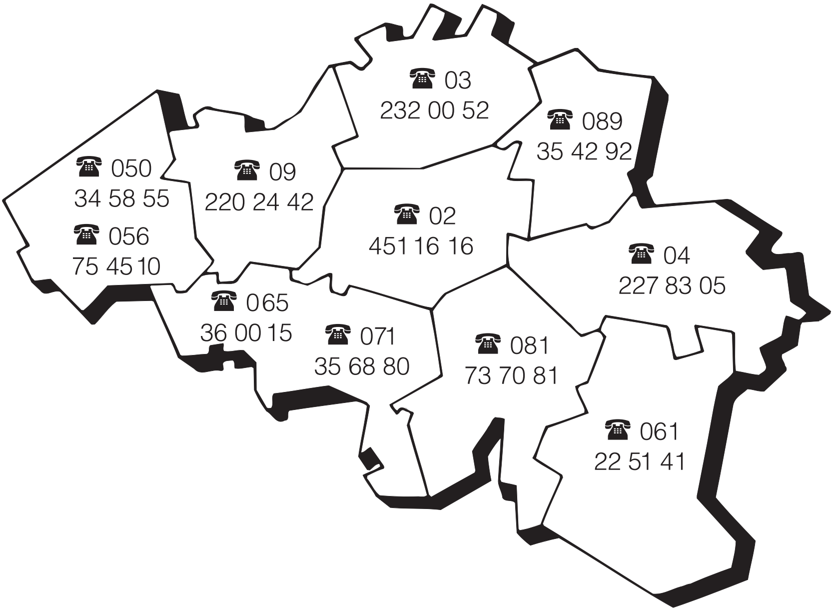
- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven vast aan de zijwanden van de kast.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Wijzigingen voorbehouden / 22 / 1710 M.-Nr. 07 649 100 / 01

(H 5981 BP)

CE